

Speiseplan Juli 2022 BIOLOGISCH

Freitag den 01.07.

Menü 1:

Hühnerkraftbrühe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch)
und Seidenklösschen, dazu Vollkornbrot^{2, 3} 😊

Menü 2:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Möhrengemüse und Salat mit Joghurtdressing³



😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 7 gewachst |
| 2 mit Konservierungsstoff | 8 mit Phosphat |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Süßungsmittel |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt | 11 mit Milcheiweiß |
| 6 geschwärzt | |

lemonpie Eventcatering GmbH
Alte Tuchfabrik
Josef-Ruhr-Straße 30
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



Montag den 04.07.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis,
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3} 😊

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio) ³ 

Dienstag den 05.07.

Menü 1:

PASTA - Bio-Penne mit Bolognesesauce (Geflügel) und Parmesan,
dazu Knabbergurken ^{2, 3}

Menü 2:

PASTA - Bio-Penne mit Gemüse-Bolognese und Parmesan,
dazu Knabbergurken ^{2, 3} 😊

Mittwoch den 06.07.

Menü 1:

Rindswurst mit Ketchup, dazu kleine Bio-Kartoffeln
und cremiger Karottensalat ^{2, 3}

Menü 2:

PASTA - Vollkornspirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce,
dazu Reibekäse und Salat mit Joghurtdressing (100% Bio) 😊

Donnerstag den 07.07.

Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" mit Remoulade,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing ^{3, 9} 😊

Menü 2:

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage
und Weizenbaguette (100% Bio) 

Freitag den 08.07.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spirelli mit Carbonarasauce (Pute) und Parmesan,
dazu Salat mit Frenchdressing ^{2, 3}

Menü 2:

Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊 

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	

lemonpie Eventcatering GmbH
Alte Tuchfabrik
Josef-Ruhr-Straße 30
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



Montag den 11.07.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bio-Möhrenrahmgemüse,
dazu Bio-Salzkartoffeln³

Menü 2:

Ratatouille (Zucchini, Auberginen, Paprika und Tomatensauce)
mit Bio-Schupfnudeln und Reibekäse^{2, 3, 5} 😊

Dienstag den 12.07.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Limonendip,
dazu Bio-Vollkornreis und Knabberpaprika 😊

Menü 2:

Pfannkuchen mit roter Grütze
(Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)

Mittwoch den 13.07.

Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gewürzgurken und BURGERSAUCE, dazu Kartoffelecken^{1, 2, 3, 5, 9}

Menü 2:

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
und Weizenbaguette (100% Bio)³ 

Donnerstag den 14.07.

Menü 1:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit süß-saurem Dip,
dazu Bio-Basmatireis und Chinakohl-Mais-Salat^{1, 2, 3}

Menü 2:

PASTA - Nudelaufguss mit Gemüse (Brokkoli, Paprika)
und Kräutersauce, dazu Salat mit Joghurtdressing (100 % Bio) 

Freitag den 15.07.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse, dazu Semmelknödel^{1, 5} 😊

Menü 2:

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards
für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.
Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	

lemonpie Eventcatering GmbH
Alte Tuchfabrik
Josef-Ruhr-Straße 30
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



Montag den 18.07.

Menü 1:

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce,
dazu Bio-Reis und Möhrengemüse

Menü 2:

PASTA - Spaghetti mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Gurkensalat (100% Bio)  

Dienstag den 19.07.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Kartoffelpüree, dazu Knabbermöhren ^{1, 3, 5, 8}

Menü 2:

Maultaschen (mit Blumenkohl und Käse gefüllt),
dazu Kräutersauce und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing 

Mittwoch den 20.07.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Paprikasauce
und Bio-Eierknöpfe, dazu Salat mit Joghurtdressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Gemüseknödel (Porree, Karotten, Sellerie) mit Kräutersauce,
dazu Salat mit Frenchdressing 

Donnerstag den 21.07.

Menü 1:

PASTA - Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce,
dazu Salat mit Frenchdressing 

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika,
dazu Kräuterquark (100 % Bio) 

Freitag den 22.07.

Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce
mit Bio-Parboiled Reis, dazu Knabbergurken ^{2, 3} 

Menü 2:

Vegane Spinatstange mit Currydip, dazu Bio-Gemüse-Couscous ^{3, 8}

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	

lemonpie Eventcatering GmbH
Alte Tuchfabrik
Josef-Ruhr-Straße 30
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



Montag den 25.07.

Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes
mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Bandnudeln ^{2, 8}

Menü 2:

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli)
mit Tomatensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln
und Knabberpaprika ³ 😊

Dienstag den 26.07.

Menü 1:

Bio-Gnocchi mit Tomaten-Schinkensauce (Pute),
dazu geriebener Käse und Salat mit Frenchdressing ³

Menü 2:

Gnocchi mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) ³ 😊 

Mittwoch den 27.07.

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Crème Fraîche und Bio-Weizenbaguette 😊

Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini),
dazu Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Donnerstag den 28.07.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Cocktailsauce,
dazu Kartoffelecken und Gurkensalat in Joghurtdressing ^{2, 3, 5} 😊

Menü 2:

PASTA - Vegetarische Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Pinienkerne),
dazu Käsesauce und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Freitag den 29.07.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Möhrengemüse und Bio-Reis ^{1, 5}

Menü 2:

Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und gekochten Eiern ³ 😊

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	

lemonpie Eventcatering GmbH
Alte Tuchfabrik
Josef-Ruhr-Straße 30
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070

