

Speiseplan Mai 2022 BIOLOGISCH

Montag den 02.05.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel mit dunkler Sauce,
dazu Bio-Erbsengemüse und Spätzle ^{1, 5}

Menü 2:

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

Dienstag den 03.05.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Vollkornbrot (100% Bio) ³ 

Menü 2:

Vegetarischer Döner mit Fladenbrot, Soja-Gyros, Krautsalat,
Tomaten und Tzaziki ^{2, 3}

Mittwoch den 04.05.

Menü 1:

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Bio-Dinkelreis,
dazu Knabbergurken ^{1, 5, 8} 

Menü 2:

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Grünkern,
dazu Schnittlauchdip (100% Bio) 

Donnerstag den 05.05.

Menü 1:

Vegetarisches Sonnenblumenkern-Haschee mit Penne
und Reibekäse, dazu Salat mit Joghurtdressing (100% Bio) 

Menü 2:

Apfel-Quark-Auflauf mit Vanillesauce

 = 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



Freitag den 06.05.

Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit Barbecuesauce,
dazu Kartoffelecken und Knabberpaprika ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Gemüsefrikadelle (Karotte, Sellerie, Porree) mit Bärlauchsauce,
dazu Bio-Vollkorn-Reis und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing ^{3, 8} 😊

Montag den 09.05.

Menü 1:

Hackbällchen (Pute) mit Bio-Brokkoli-Sahnesauce,
dazu Eierknöpfe ³

Menü 2:

Spinat-Lasagne, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊 

Dienstag den 10.05.

Menü 1:

Fischburger zum selbst Zusammenbauen mit einer Fischfrikadelle,
Tomaten und Remouladensauce, dazu Kartoffelecken ^{3, 5, 9} 😊

Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung,
dazu Zucchini Gemüse und Bio-Vollkornreis ¹

Mittwoch den 11.05.

Menü 1:

Fleischkäse (Geflügel) mit Bratensauce,
dazu Bio-Erbsengemüse und Bio-Kartoffelpüree ^{1, 2, 3, 5, 8}

Menü 2:

PASTA - Bio-Rigatonelli mit Möhrenragout, dazu Reibekäse
und Salat mit Joghurtdressing ³ 😊

Donnerstag den 12.05.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Gemüseknödel,
dazu Salat mit Frenchdressing ³

Menü 2:

Gemüseknödel mit Käsesauce,
dazu Salat mit Frenchdressing 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



Freitag den 13.05.

Menü 1:

Hähnerragout in Tomatensauce,
dazu Penne und Knabbermöhren (100% Bio)³ 

Menü 2:

Gemüsemaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat) in Gemüsebrühe,
dazu Bio-Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing³

Montag den 16.05.

Menü 1:

Geflügelfleischrolle mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Reis und cremiger Karottensalat^{1, 5}

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln³ 

Dienstag den 17.05.

Menü 1:

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch)
und Putenwürstchen, dazu Weizenbaguette (100% Bio)^{2, 3, 8} 

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 

Mittwoch den 18.05.

Menü 1:

Rindswurst mit Ketchup,
dazu selbstgemachten Nudelsalat (Erbsen und Gewürzgurke)^{2, 3, 9}

Menü 2:

Asiatische Gemüsebällchen (Karotten, Weißkohl, Bambus)
mit Kokos-Curry-Sauce, dazu Bio-Basmatireis 

Donnerstag den 19.05.

Menü 1:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Kräuterquark und Knabberpaprika

Menü 2:

PASTA - Vollkornspaghetti
mit Gemüsebolognese (Tomate, Karotte, Sellerie), dazu Reibekäse (100% Bio)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



Freitag den 20.05.

Menü 1:

Gebackenes Lachsmedaillon mit Bio-Möhrenrahmgemüse,
dazu Bio-Reis₃ 😊

Menü 2:

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli)
mit Rahmsauce, dazu kleine Bio-Kartoffeln
und Salat mit Joghurtdressing_{1, 3, 5}

Montag den 23.05.

Menü 1:

Cevapcici (Geflügel) mit Tzaziki und Bio-Reis,
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing_{2, 3}

Menü 2:

Kartoffelgratin mit Karotten,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊 

Dienstag den 24.05.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen,
dazu Weizenbaguette (100% Bio)_{2, 3, 8} 

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Mittwoch den 25.05.

Menü 1:

Pochiertes Seelachsfilet mit Bio-Salzkartoffeln,
dazu Zucchini-gemüse in Tomatensauce₃ 😊

Menü 2:

PASTA - Überbackene Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta
in Bechamelsauce

Donnerstag den 26.05.

Christi Himmelfahrt -Feiertag-

😊 = 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



Freitag den 27.05.

Menü 1:

Mediterranes Kalbsgulasch mit Bio-Reis und Knabbermöhren

Menü 2:

PASTA - Vollkornspirelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Salat mit Joghurt-Dressing (100% Bio)³ 

Montag den 30.05.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce,
dazu Basmatireis (parboiled) und Salat mit French-Dressing³ 

Menü 2:

Reibekuchen mit Bio-Apfelmus

Dienstag den 31.05.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind),
dazu Parmesan und Salat mit Joghurt-Dressing^{2, 3}

Menü 2:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Gemüse-Bolognese (Tomate, Karotte, Sellerie),
dazu Parmesan
und Salat mit Joghurt-Dressing^{2, 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

