

## Speiseplan November 2020/Dezember 2020 BIOLOGISCH

### Montag den 02.11.

#### Menü 1:

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce,  
dazu Bio-Reis und grünes Bohnengemüse 😊

#### Menü 2:

Käse-Makkaroni, dazu Knabbermöhren (100% Bio)



### Dienstag den 03.11.

#### Menü 1:

Hokifilet natur mit Rahmspinat,  
dazu Bio-Salzkartoffeln<sub>3</sub> 😊

#### Menü 2:

Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf  
(Kartoffeln, Karotten, Spinat)  
mit Tomatensauce, dazu Salat mit Joghurtdressing

### Mittwoch den 04.11.

#### Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce,  
dazu Bio-Erbsengemüse und Kräuterspätzle<sub>1,5</sub>

#### Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren,  
dazu Salat mit Frenchdressing<sub>3,4</sub> 😊

### Donnerstag den 05.11.

#### Menü 1:

Rindswurst mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing  
und Knabbergurken<sub>2</sub>

#### Menü 2:

Grünkernbraten mit Schnittlauchsauce,  
dazu Bio-Dinkelreis und cremiger Karottensalat 😊

### Freitag den 06.11.

#### Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Vollkorn-Spirelli und Parmesan,  
dazu Salat mit Mangodressing<sub>1,2,5</sub> 😊

#### Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Baguette (100% Bio) \*<sub>3</sub>



😊 = 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



**Montag den 09.11.**

**Menü 1:**

Frikadelle vom Rind mit dunkler Sauce,  
dazu Rosenkohl und Bio-Salzkartoffeln <sup>1, 3, 5</sup>

**Menü 2:**

Zwei Spinatknödel mit Pilzrahmsauce  
und Bio-Knabber-Karotten 😊

**Dienstag den 10.11.**

**Menü 1:**

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Putenschinken),  
dazu Parmesan und Knabbergurken <sup>2</sup>

**Menü 2:**

Zwei Blumenkohl-Käse-Taler,  
dazu Kräutersauce, Erbsen-Kartoffelpüree  
und Salat mit Frenchdressing <sup>3, 4</sup> 😊

**Mittwoch den 11.11.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce, dazu  
Bio-Vollkornreis und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>3</sup> 😊

**Menü 2:**

Erbseneintopf, dazu Bio-Weizenbaguette

**Donnerstag den 12.11.**

**Menü 1:**

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Möhrengemüse, dazu Bio-Reis <sup>1, 5, 8</sup> 😊

**Menü 2:**

Kaiserschmarrn mit Heidelbeeren,  
dazu Vanillesauce und Zimt und Zucker

**Freitag den 13.11.**

**Menü 1:**

Überbackener Lachs-Kartoffelaufauf,  
dazu Salat mit Himbeerdressing 😊

**Menü 2:**

Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Karotte, Sellerie),  
dazu Käsesauce und Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup>

😊 = 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



**Montag den 16.11.**

**Menü 1:**

Drei Cevapcici (Geflügel) mit mildem Ajvar,  
dazu kleine Bio-Kartoffeln und Krautsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>2,3</sup>

**Menü 2:**

Drei Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus und Knabbermöhren <sup>3</sup> 😊

**Dienstag den 17.11.**

**Menü 1:**

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rinderhackfleischsauce),  
dazu Parmesan  
und Paprika-Mais-Salat in Essig-Öl-Dressing <sup>2,3</sup>

**Menü 2:**

Winterliches Ratatouille (mit Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben),  
dazu Bio-Vollkornreis und Salat mit Himbeerdressing 😊

**Mittwoch den 18.11.**

**Menü 1:**

Hokifischfilet "Müllerin Art" (in Mehl und Milch gewendet)  
mit Tomaten-Joghurt-Dip,  
dazu Kartoffelecken und Gurkensalat in Joghurtdressing <sup>3,5</sup> 😊

**Menü 2:**

Asiatische Gemüsepfanne (Chinakohl, Karotten, Paprika),  
dazu Bio-Basmatireis <sup>1,2,3</sup>

**Donnerstag den 19.11.**

**Menü 1:**

Cordon bleu vom Hähnchen  
mit Putenschinken und Käse gefüllt,  
dazu dunkle Bratensauce, Maisgemüse und Bio-Weizen-Ebly <sup>1,2,3,5,8</sup>

**Menü 2:**

Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Kräutersauce,  
dazu Salat mit Frenchdressing <sup>3,4</sup> 😊

**Freitag den 20.11.**

**Menü 1:**

Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Putenschinken  
und Zucchini in Bechamelsauce

**Menü 2:**

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat,  
dazu Bio-Salzkartoffeln <sup>3</sup> 😊

😊 = 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



**Montag den 23.11.**

**Menü 1:**

Bio-Rigatonelli mit Lachs in Tomatencreme,  
dazu Knabbergurken 😊

**Menü 2:**

Orientalisches Marktgemüse (mit Zucchini, Karotten, Kichererbsen),  
dazu Bio-Couscous und Joghurt-Minz-Dip

**Dienstag den 24.11.**

**Menü 1:**

Eine Bratwurst (Geflügel) mit dunkler Bratensauce,  
dazu Kohlrabigemüse und kleine Bio-Kartoffeln 1, 3, 5

**Menü 2:**

Blumenkohlcremesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) 

**Mittwoch den 25.11.**

**Menü 1:**

Drei Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce,  
dazu Erbsengemüse und bunte Bio-Spirelli 1, 5

**Menü 2:**

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

**Donnerstag den 26.11.**

**Menü 1:**

Eine vegetarische Frikadelle mit Schnittlauchsauce,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Mangodressing 3, 8 😊

**Menü 2:**

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)  
mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Basmatireis 1, 2, 3

**Freitag den 27.11.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Bio-Vollkornreis  
und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing 1, 3, 5 😊

**Menü 2:**

Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Spinat-Ricotta)  
mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken,  
dazu Salat mit Himbeerdressing

😊 = 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



**Montag den 30.11.**

**Menü 1:**

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind),  
dazu Bio-Weizenbaguette

**Menü 2:**

Eine große Ofenkartoffel mit Radieschenquark, dazu Bio-Knabber-Möhren 😊

**Dienstag den 01.12.**

**Menü 1:**

Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronenmayonaise  
und Bio-Vollkorn-Reis, dazu Salat mit Himbeerdressing 😊

**Menü 2:**

Raviolini (Käsefüllung) mit Basilikumpestosauce und Parmesan 2, 3

**Mittwoch den 02.12.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet mit Wildkräuterjus,  
dazu Bio-Gemüse-Couscous (Sellerie, Paprika, Karotte) 1, 3, 5 😊

**Menü 2:**

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,  
Sojaschnitzel, Tomaten, Salat,  
Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 9

**Donnerstag den 03.12.**

**Menü 1:**

Rinderbraten mit dunkler Sauce,  
dazu Apfelrotkohl und zwei Kartoffelknödel 1, 5 😊

**Menü 2:**

Bio-Gemüsesuppe (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte)  
Milchreis mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio) 3

**Menü 2:**

Milchreis mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio)



**Freitag den 04.12.**

**Menü 1:**

Hähnchenschenkel mit Paellareis  
(Erbsen, Karotten, Paprika), dazu Kräuterquark

**Menü 2:**

Penne mit Tomatensauce,  
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

