

Speiseplan September 2021 Oktober 2021 BIOLOGISCH

Montag den 27.09.

Menü 1:

Hähnchengulasch mit Bio-Vollkorn-Spirelli,
dazu Bio-Möhrenrahmgemüse 😊

Menü 2:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Paprika) mit Saurer Sahne,
dazu Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Dienstag den 28.09.

Menü 1:

Drei Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse,
dazu kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5} 😊

Menü 2:

PASTA - Tortelloni (Spinat & Pinienkerne) mit Spinatsauce
und Käse überbacken, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Mittwoch den 29.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce
und Bio-Penne, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing ^{2, 3, 5}

Menü 2:

Bio-Gemüse-Bulgur (Kichererbsen, Paprika, Karotte),
dazu Mini Hackbällchen und Paprikasauce (100% Vegan) ³ 😊

Donnerstag den 30.09.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken ^{3, 9} 😊

Menü 2:

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

Freitag den 01.10.

Menü 1:

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind),
dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

Menü 2:

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Möhren-Erbsenragout und Salat mit Mangodressing 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



Montag den 04.10.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Spirelli und Reibekäse,
dazu Knabbermöhren ^{1, 2, 5}

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Dinkelreis
und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing ^{1, 3, 5} 😊

Dienstag den 05.10.

Menü 1:

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken,
dazu Coleslaw ^{3, 5}

Menü 2:

PASTA - Penne mit Spinatsauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊 

Mittwoch den 06.10.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei
(Karotten-Erbesen-Spargel-Gemüse), dazu Bio-Vollkornreis ^{1, 5, 8} 😊

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Donnerstag den 07.10.

Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelaufauf, dazu Salat mit Joghurtdressing 😊

Menü 2:

PASTA - Tortelloni gefüllt mit Gemüsebolognese (Kartoffeln,
Karotten, Sellerie, Soja), dazu Tomatensauce und Reibekäse

Freitag den 08.10.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Paprikasauce, dazu Knöpfe
und Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing ^{1, 2, 3, 5}

Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse
mit kleinen Kartoffeln (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



Montag den 11.10.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Bio-Vollkornreis
und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{1, 3, 5} 😊

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Spinat und Möhren (100%Bio)₃ 

Dienstag den 12.10.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Rind) mit Ajvar, dazu Kritharaki
und Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3}

Menü 2:

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

Mittwoch den 13.10.

Menü 1:

Seelachs (natur) mit Blattspinat und Bio-Salzkartoffeln ³ 😊

Menü 2:

Spinatspätzle mit Champignonrahm,
dazu Salat mit Joghurtdressing

Donnerstag den 14.10.

Menü 1:

Erseneintopf mit Rindswurst dazu Bio-Weizenbaguette ²

Menü 1:

Erseneintopf dazu Bio-Weizenbaguette 😊

Menü 2:

Pflaumen-Quark-Auflauf mit Vanillesauce

Freitag den 15.10.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute,
dazu Parmesan und Salat mit Himbeerdressing ²

Menü 2:

Gnocchi mit Kürbissahnesauce, dazu geriebener Käse (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



Montag den 18.10.

Menü 1:

Geflügelfleischkäse mit Ketchup, dazu Bio-Kartoffelsalat
in Essig-Öl-Dressing und Bio-Knabbermöhren^{2, 3, 8}

Menü 2:

Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Reis,
dazu Salat mit Himbeer-Dressing³ 😊

Dienstag den 19.10.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Käsesauce,
dazu Salat mit Frenchdressing^{3, 4}

Mittwoch den 20.10.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Erbsengemüse^{1, 5} 😊

Menü 2:

Drei Gemüsereibekuchen (Kartoffeln, Zucchini, Möhren),
dazu Kräuterquark und Knabbermöhre

Donnerstag den 21.10.

Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" (in Mehl und Milch gewendet)
mit Tomatensauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbergurke 😊

Menü 2:

Raviolini-Auflauf mit Spinat-Sauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio)



Freitag den 22.10.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel natur mit Champignonsauce
und Semmelknödel

Menü 2:

Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken,
dazu Weizenbaguette (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



Montag den 25.10.

Menü 1:

Würstchenragout (Rind) in Tomatensauce,
dazu Bio-Rigatonelli und Salat mit Fenchdressing ^{2, 3, 4}

Menü 2:

Zwei Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln,
dazu Salat mit Himbeerdressing ^{2, 3, 5} 😊

Dienstag den 26.10.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen,
dazu Bio-Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Bio-Weizenbaguette (100% Bio) ³ 😊 

Menü 2:

Apfel-Quark-Auflauf mit Vanillesauce

Mittwoch den 27.10.

Menü 1:

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

Menü 2:

PASTA - Vollkorn-Spaghetti mit Käsesauce,
dazu geriebener Käse und Knabbergurken (100% Bio) 

Donnerstag den 28.10.

Menü 1:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit süß-saurem Dip, dazu Parboiled Basmatireis ^{1, 2, 3} 😊

Menü 2:

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Salat mit Frenchdressing ^{3, 4}

Freitag den 29.10.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Essig-Öl-Dressing ^{3, 9} 😊

Menü 2:

PASTA - Überbackene Cannelloni gefüllt
mit vegetarischer Bolognese (Soja) in Kürbis-Bechamelsauce,
dazu Salat mit Balsamicodressing ^{1, 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

