

## Speiseplan August 2020 September 2020 Oktober 2020 BIOLOGISCH

### Montag den 31.08.

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce,  
dazu Maisgemüse und kleine Bio-Kartoffeln <sup>1, 3, 5</sup>

#### Menü 2:

Raviolini (Käsefüllung) mit Basilikumpestosauce  
und Knabbermöhren <sup>3</sup> 😊

### Dienstag den 01.09.

#### Menü 1:

Kalbsrahmragout mit bunten Bio-Spirelli,  
dazu Salat mit Joghurtdressing

#### Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter,  
dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln <sup>1, 3</sup> 😊

### Mittwoch den 02.09.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus,  
dazu Bio-Blumenkohl und Weizen-Ebly <sup>1, 5</sup> 😊

#### Menü 2:


Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,  
veganem Bratling, Tomaten, Salat,  
Gurken und BURGERSAUCE, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup>

### Donnerstag den 03.09.

#### Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Pilzen,  
dazu Erbsen und Spätzle <sup>1, 5</sup>

#### Menü 2:

Vollkorn-Spirelli mit Kürbissahnesauce,  
dazu Reibekäse  
und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) <sup>3</sup> 😊 

### Freitag den 04.09.

#### Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken <sup>3, 9</sup> 😊

#### Menü 2:

Grünkernbraten mit Kräutersauce, dazu Bio-Reis  
und Salat mit Himbeerdressing <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 07.09.**

**Menü 1:**

Geflügelfleischrolle mit Rahmsauce,  
dazu Bio-Möhrengemüse und Bio-Dinkelreis <sup>1, 5</sup>

**Menü 2:**

Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf  
mit Tomatensauce, dazu Knabber-Gurken 😊

**Dienstag den 08.09.**

**Menü 1:**

Eine Rindswurst mit Ketchup,  
dazu Bio-Salzkartoffen und Karotten-Apfel-Salat  
in Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,  
dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing <sup>1, 5</sup> 😊

**Mittwoch den 09.09.**

**Menü 1:**

Döner mit Fladenbrot, Hähnchen-Gyros,  
Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki <sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**

Zwei Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln,  
dazu Salat mit Frenchdressing <sup>1, 2, 3, 5</sup> 😊

**Donnerstag den 10.09.**

**Menü 1:**

Köttbullar: Drei Hackbällchen (Rind)  
mit Preiselbeeren in dunkler Sauce, dazu Bio-Vollkornreis  
und Knabbermöhren <sup>1, 5</sup> 😊

**Menü 2:**

Erseneintopf, dazu Bio-Weizenbaguette

**Freitag den 11.09.**

**Menü 1:**

Gebackenes Kabeljaufilet mit Zitronenmayonnaise,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>3, 8</sup> 😊

**Menü 2:**

Drei Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus <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 14.09.**

**Menü 1:**

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce,  
dazu Bio-Blumenkohlgemüse und kleine Bio-Kartoffeln <sup>1, 3, 5</sup>

**Menü 2:**


Möhrencremesuppe, dazu Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Dienstag den 15.09.**

**Menü 1:**


Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind),  
dazu Parmesan und Gurkensalat in Joghurtdressing <sup>2</sup>

**Menü 2:**

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

**Mittwoch den 16.09.**

**Menü 1:**


Spanische Paella (Reispfanne mit Mais, Paprika und Erbsen)  
mit Lachs, dazu Zitronendip 

**Menü 2:**

Gemüse-Tortelloni (Spinat) mit Basilikumpestosauce,  
dazu Salat mit Himbeerdressing <sup>3</sup>

**Donnerstag den 17.09.**

**Menü 1:**


Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken  
mit Currysauce und Bio-Basmatireis, dazu Knabbergurke 

**Menü 2:**

Zwei Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce,  
dazu Bio-Weizen-Ebly und Salat mit Joghurtdressing <sup>3</sup>


**Freitag den 18.09.**

**Menü 1:**

Bio-Vollkornspirelli mit Geflügelbällchen in Käsesauce  
und Knabbermöhren 

**Menü 2:**

Veganer Bratling (Soja) mit Gemüseratatouille  
(Zucchini, Paprika, Tomate), dazu Salat mit Frenchdressing <sup>2, 3, 5</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 21.09.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet  
mit Bio-Gemüse-Couscous (Sellerie, Paprika, Karotten),  
dazu Kräuterquark<sup>3</sup>

**Menü 2:**


Eine vegetarische Frikadelle (Frühlingszwiebeln, Paprika, Karotten)  
mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Vollkornreis und Knabbergurke<sup>3, 8</sup> 😊

**Dienstag den 22.09.**

**Menü 1:**

Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet  
auf Tomatensugo, dazu Bio-Salzkartoffeln<sup>2, 3</sup> 😊

**Menü 2:**

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

**Mittwoch den 23.09.**

**Menü 1:**

Kalbsgulasch mit Bio-Spirelli,  
dazu Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing<sup>3</sup> 😊

**Menü 2:**

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja)  
in Kürbis-Bechamelsauce

**Donnerstag den 24.09.**

**Menü 1:**

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne,  
dazu Bio-Weizenbaguette 😊

**Menü 2:**


Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

**Freitag den 25.09.**

**Menü 1:**

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten  
und Bambussprossen, dazu Bio-Basmatireis<sup>1, 2, 3, 8</sup>

**Menü 2:**

Kartoffelrahmsuppe mit Weizenbaguette (100% Bio)<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 28.09.**

**Menü 1:**

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),  
Tomaten, Salat, Gurken und BURGERSAUCE,  
dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup>

**Menü 2:**


Gnocchi mit Gemüsebolognese, dazu Parmesan <sup>2</sup> 😊

**Dienstag den 29.09.**

**Menü 1:**

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce,  
dazu kleine Bio-Kartoffeln und Salat mit Joghurtdressing <sup>3</sup> 😊

**Menü 2:**

Gemüsecurry (Kichererbsen, Karotten, Paprika) in Kokossauce  
mit Basmatireis (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Mittwoch den 30.09.**

**Menü 1:**

Geflügelfleischkäse mit süßem Senf,  
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing  
und Rettich <sup>2, 3, 8</sup>

**Menü 2:**


Zwei Semmelknödel mit Pilzrahmsauce,  
dazu Salat mit Himbeerdressing 😊

**Donnerstag den 01.10.**

**Menü 1:**

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Spätzle 😊

**Menü 2:**


Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Freitag den 02.10.**

**Menü 1:**

Gebratener Hähnchenschenkel mit Tomatendip,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbermöhren <sup>3</sup>

**Menü 2:**

Überbackener Vollkornnudelauflauf  
mit Gemüse (Brokkoli, Erbsen, Karotten) 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

