

Speiseplan November 2023 BIOLOGISCH

Mittwoch den 01.11. -Feiertag-

Donnerstag den 02.11.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Erbsengemüse ^{1, 4, 5}

Menü 2:

Kürbis-Kartoffel-Auflauf (100% Bio) dazu Knabbergurke ³

Freitag den 03.11.


Menü 1:

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
dazu Reibekäse und Bio-Weizenbaguette ³

Menü 2:

PASTA – Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce,
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
Heinenstraße 9
53902 Bad Münstereifel

T +49 2251 65082-20

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



Montag den 06.11.

Menü 1:

PASTA - Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Reibekäse (100% Bio)³ 

Menü 2:

Pizza Gemüse (Tomate, Paprika, Zucchini)^{3, 9}

Dienstag den 07.11.

Menü 1:

Hähnchenschenkel mit Ketchup,
dazu Bio-Reis und Salat³

Menü 2:

Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Brokkoli, Sellerie), dazu Bio-Reis

Mittwoch den 08.11.

Menü 1:

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Eierknöpfle und cremigen Karottensalat^{1, 5, 8}

Menü 2:

PASTA - Käse-Makkaroni, dazu Erbsengemüse (100 % Bio) 

Donnerstag den 09.11.

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce,
dazu Rotkraut und kleine Kartoffeln^{1, 5}

Menü 2:

PASTA - Gemüsetortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie)
dazu Tomatensauce, dazu Reibekäse und Knabberpaprika


Freitag den 10.11.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Bio-Möhrengemüse, dazu Semmelknödel^{1, 4, 5}

Menü 2:

Gemüsemaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat) in Gemüsebrühe,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing²

 = 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
Heinenstraße 9
53902 Bad Münstereifel

T +49 2251 65082-20

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



Montag den 13.11.

Menü 1:

Hokifilet (natur) mit Wirsingrahmgemüse und Kartoffeln

Menü 2:

PASTA - Spirelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse (100% Bio) und Knabbergurke₃

Dienstag den 14.11.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Bratensauce,
dazu Bio-Reis und Salat mit Joghurtdressing_{1, 3, 5}

Menü 2:

Bio-Penne-Auflauf mit Veggies Hack Erbsen Lauch
dazu Salat mit Joghurtdressing₃

Mittwoch den 15.11.

Menü 1:


PASTA - Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Reibekäse dazu Krautsalat_{1, 2, 3, 5}

Menü 2:

Spinat-Käse-Taler mit Blumenkohlrhahm und Bio-Vollkornreis

Donnerstag den 16.11.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Möhrengemüse, dazu Reis (100% Bio) 

Menü 2:


Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker


Freitag den 17.11.

Menü 1:

Panierter Seelachs mit Kartoffel-Erbsenpüree

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren (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
Heinenstraße 9
53902 Bad Münstereifel

T +49 2251 65082-20

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



Montag den 20.11.

Menü 1:

Geflügelgulasch (Huhn) mit Champignons, dazu Reis (100% Bio) mit Knabbergurke

Menü 2:

PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Spinat, Ricotta)
mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken dazu Knabbergurke (Bio) ³

Dienstag den 21.11.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Tomatensauce und Bio-Spirelli
dazu Salat mit Joghurtdressing ³

Menü 2:

Vegane Mini Frikadellen mit Bio-Vollkornreis, dazu Erbsenrahmgemüse

Mittwoch den 22.11.

Menü 1:

Cevapcici (Rind) mit Tzaziki und Bio-Reis und Tomatensalat ³

Menü 2:

Kürbis-Kartoffel-Auflauf (Bio) mit Tomatensalat ³

Donnerstag den 23.11.

Menü 1:

Pizza Geflügelsalami (Pute) und Knabberpaprika ^{2, 3}

Menü 2:

Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese,
dazu Reibekäse und Knabberpaprika ³

Freitag den 24.11.


Menü 1:

Hähnchenbrust natur mit Süßkartoffelpüree,
dazu grüne Bohnen mit Tomate

Menü 2:

Linsen-Hirse-Bällchen mit Kräuterrahmsauce, dazu Spätzle (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
Heinenstraße 9
53902 Bad Münstereifel

T +49 2251 65082-20

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



Montag den 27.11.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Semmelknödel, dazu Knabbermöhren ^{1, 5}

Menü 2:

Bulgur mit Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkoh, Tomatel) (100 % Bio) 

Dienstag den 28.11.

Menü 1:

Currywurst (Geflügel) mit Kartoffelecken und Salat mit Joghurtdressing ^{1, 3, 5, 8}

Menü 2:

PASTA - Nudelaufauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) und Käsesauce dazu Salat mit Joghurtdressing ³

Mittwoch den 29.11.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute, dazu Grana Padano und Chinakohl-Maissalat ^{2, 3, 4}

Menü 2:

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


Donnerstag den 30.11.

Menü 1:

Kartoffelaufauf mit Rinderhack und Zucchini (100% Bio) 

Menü 2:

Reibekuchen mit Apfelmus 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
Heinenstraße 9
53902 Bad Münstereifel

T +49 2251 65082-20

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070

