

# Speiseplan Dezember 2023 **BIOLOGISCH**

## Freitag den 01.12.

Menü 1:

Gebackenes Kablejaufilet mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat und Knabbergurke 2, 9

Menü 2:

PASTA - Spätzle(Bio) mit vegetarischer Bolognese (Bio-Gerste), dazu Reibekäse (Bio) und Salat mit Honig Vinaigrette 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:

- mit Farbstoff
- mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 mit Milcheiweiß

lemonpie Eventcatering GmbH Heinenstraße 9 53902 Bad Münstereifel

T +49 2251 65082-20

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070

biologisch@lemonpie.de





## Montag den 04.12.

#### Menü 1:

Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) mit Bio-Basmatireis und Gurkensalat(100% Bio)

## Menü 2:

Vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand, dazu Linsengemüse und Bio-Gurkensalat 3, 8

## Dienstag den 05.12.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet natur mit heller Rahmsauce, dazu Eierknöpfle und Salat mit Joghurtdressing 1, 3, 5

#### Menü 2:

Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Kohlrabi) (100% Bio) dazu Salat mit Joghurtdresssing 3

# Mittwoch den 06.12.

## Menü 1:

Hackbällchen (Pute) mit Brokkoli-Käsesauce. dazu Bio-Vollkornspirelli und cremiger Bio-Farmersalat2,3

#### Menü 2:

PASTA - Bunte Spirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und cremiger Farmersalat (100% Bio) 2,3

## Donnerstag den 07.12.

### Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce, dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree 1,5

#### Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) 3 BIOLOGISCH

## Freitag den 08.12.

#### Menü 1:

Panierter Lachs mit Rahmspinat, dazu Risoni 3

## Menü 2:

Falaffel Couscous und Gemüse (Karotten, Paprika, Tomate), dazu Joghurt-Dip (100% Bio) 3 BIOLOGISCE!

<sup>=</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:

- mit Farbstoff
- mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel

- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 mit Milcheiweiß

lemonpie Eventcatering GmbH Heinenstraße 9 53902 Bad Münstereifel

T +49 2251 65082-20

biologisch@lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070





# Montag den 11.12.

#### Menü 1:

Rinderfrikadelle mit Lauch-Rahmgemüse und Reis (100% Bio) BIOLOGISCH Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, Gemüsefrikadelle (Karotten, Sellerie, Poree), Tomaten, Salat, Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 8, 9

# Dienstag den 12.12.

#### Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce. dazu Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing 1, 3, 5 Menü 2:

Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Erbsen (100% Bio) dazu Salat mit Joghurtdressing 3

## Mittwoch den 13.12.

## Menü 1:

Kebab (Hähnchen) mit Tzatziki, Krautsalat und Basmatireis 2, 3 Menü 2:

> PASTA - Vegetarische Tortelloni verdi (Ricotta), dazu Käsesauce (100% Bio) dazu Maissalat 3

## Donnerstag den 14.12.

#### Menü 1:

Seelachs (natur) mit Tomatensauce, dazu Bio-Vollkornspirelli und Bio-Salat mit Essig-Öl-Dressing(Bio)

### Menü 2:

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

## Freitag den 15.12.

### Menü 1:

Hähnchen-Nuggets mit Süß-Sauer-Sauce und Kartoffelecken, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette 1, 2, 3, 5

## Menü 2:

PASTA - Mexikanische Lasagne mit veganem Hack (Erbsenprotein) mit Kidneybohnen, Mais, Paprika (100% Bio) dazu Salat mit Honig-Vinaigrette 3

<sup>=</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:

mit Farbstoff

mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt6 geschwärzt

7 gewachst

8 mit Phosphat

9 mit Süßungsmittel10 enthält eine Phenylalaninquelle

11 mit Milcheiweiß

lemonpie Eventcatering GmbH Heinenstraße 9 53902 Bad Münstereifel

T +49 2251 65082-20

biologisch@lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070







# Montag den 18.12.

#### Menü 1:

PASTA - Makkaroni-Bolognese-Auflauf (Geflügel) mit Tomatensauce und Käse überbacken (100% Bio) dazu Knabbergurke3 Menü 2:

Sojaschnitzel mit Süßkartoffelgnocchi, dazu grüne Bohnen

## Dienstag den 19.12.

#### Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt. dazu dunkle Sauce, Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing 1, 2, 3, 5 Menü 2:

Linsengemüse mit Spätzle und Salat mit Joghurtdressing 3

## Mittwoch den 20.12.

#### Menii 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Parboiled Reis und Karotten-Apfel-Salat 2, 3

#### Menü 2:

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern (100% Bio), dazu Karotten-Apfel-Salat 3

# Donnerstag den 21.12.

#### Menü 1:

Hacksteak (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse, dazu kleine Bio-Kartoffeln 1, 3, 5

### Menü 2:

Pizza Gemüse (Tomate, Paprika, Zucchini) mit Knabbermöhre 3, 9

## Freitag den 22.12.

## Menü 1:

Rindergeschnetzeltes (Champignons) mit Kartoffelpüree dazu Salat mit Honig Vinaigrette 1, 3, 5, 8 Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit Reis (100 % Bio), dazu Salat mit Honig Vinaigrette 3

<sup>=</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:

- mit Farbstoff
- mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt6 geschwärzt
- 7 gewachst 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 mit Milcheiweiß

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

