

Speiseplan Juni 2025 BIOLOGISCH

Montag den 02.06.

Menü 1:

PASTA - Spaghetti mit Bolognese (Rind),
dazu Reibekäse und Knabbergurke 

Menü 2:

Falaffel Couscous und Gemüse (Karotten, Paprika, Tomate),
dazu Joghurt-Dip ³ 

Dienstag den 03.06.

Menü 1:

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Eierknöpfle,
dazu Knabbermöhre ⁸

Menü 2:

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf ,
dazu Knabbermöhre

Mittwoch den 04.06.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Möhrengemüse,
dazu Semmelknödel ⁴ 

Menü 2:

PASTA - Penne mit Spinatsauce und Reibekäse 

Donnerstag den 05.06.

Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gewürzgurken und Ketchup-Mayo-Sauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9}

Menü 2:

Gnocchi-Zucchini-Auflauf,
dazu Knabbergurke 

Freitag den 06.06.

Menü 1:

Geflügelbratwurst mit Kartoffeln und Ketchup,
dazu Salat mit Joghurtdressing ³

Menü 2:

Spinat-Lasagne ,
dazu Salat mit Joghurtdressing 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



Dienstag den 10.06.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Bratensauce,
dazu Bio-Reis und Knabberpaprika

Menü 2:

PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannellotti (Spinat, Ricotta)
mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken, dazu Knabberpaprika ³

Mittwoch den 11.06.

Menü 1:

Seehecht (natur) mit Ratatouillegemüse
(Zucchini, Paprika und Aubergine) und Bio-Reis ^{2, 3, 5} 😊

Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse
mit Spätzle 

Donnerstag den 12.06.

Menü 1:

Putengyros (Zwiebel) mit Bio-Reis und Tzaziki,
dazu Salat mit Himbeerdressing ^{3, 5}

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce,
dazu Zimt und Zucker

Freitag den 13.06.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Eierknöpfle,
dazu Kohlrabi in Hollandaise 😊

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika,
dazu Kräuterquark und Knabbermöhre 

😊 = 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 16.06.

Menü 1:

Hühnerragout (Tomaten) mit Reis,
dazu Knabbermöhre 

Menü 2:

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

Dienstag den 17.06.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Frankfurter Grüne Soße und Kartoffeln,
dazu Knabbergurke

Menü 2:

Vegane Mini Frikadellen mit Bio-Reis,
dazu Erbsenrahmgemüse 

Mittwoch den 18.06.

Menü 1:

Panierter Seelachs mit Salzkartoffeln
und Zucchini-Tomaten-Gemüse 

Menü 2:

PASTA - Vegetarische Bolognese (Sonnenblumenkerne, Karotte, Sellerie)
mit Farfalle und Reibekäse , dazu Salat mit Himbeerdressing ^{3, 5}

Freitag den 20.06.

Menü 1:

Cevapcici (Rind) mit Tzaziki und Bio-Reis,
dazu Tomatensalat³

Menü 2:

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika),
dazu Weizenbaguette , dazu Tomatensalat³

 = 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 23.06.

Menü 1:

Rinderfrikadelle mit Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse
und Reis 

Menü 2:

PASTA - Vollkorn-Spaghetti mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Salat in Joghurt-Dressing 

Dienstag den 24.06.

Menü 1:

Lasagne al Forno vom Rind ,
dazu Salat mit Himbeerdressing ^{3, 5}

Menü 2:

Türkische Linsensuppe mit Fladenbrot 

Mittwoch den 25.06.

Menü 1:

Kibbeling mit Remouladensauce,
dazu Kartoffelpüree und Möhrengemüse ^{8, 9} 

Menü 2:

Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas und veggie Hähnchen),
dazu Basmatireis und Gurkensalat 

Donnerstag den 26.06.

Menü 1:

Hähnchen-Nuggets mit Kartoffeln, dazu Ketchup und Knabbergurke  ³

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Erbsenrahmgemüse 

Freitag den 27.06.

Menü 1:

Currywurst (Geflügel) mit Kartoffelecken, dazu Salat mit Honig Vinaigrette ^{1, 3, 5, 8}

Menü 2:

Kartoffel-Brokkoli-Gratin , dazu Salat mit Honig-Vinaigrette ³

Montag den 30.06.

Menü 1:

Paniertes Seelachsfilet mit Limonendip,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing ^{3, 5}

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Eierknöpfle,
dazu grüne Bohnen mit Tomatensauce 

 = 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



😊 = 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

