

## Speiseplan Januar 2022/Februar 2022 BIOLOGISCH

### Montag den 03.01.

#### Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Spirelli und Reibekäse,  
dazu Knabbermöhren <sup>1, 2, 5</sup>

#### Menü 2:

Sojaschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Dinkelreis  
und Salat mit Joghurtdressing <sup>1, 5</sup> 😊

Obst der Saison

### Dienstag den 04.01.

#### Menü 1:

Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken,  
dazu Coleslaw <sup>3, 5</sup>

#### Menü 2:

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


Heidelbeerquark

### Mittwoch den 05.01.

#### Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei  
(Karotten-Erbesen-Spargel-Gemüse), dazu Bio-Vollkornreis <sup>1, 5, 8</sup> 😊

#### Menü 2:

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

😊 = 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



### Donnerstag den 06.01.

#### Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelaufauf, dazu Salat mit Joghurtdressing 😊

#### Menü 2:

PASTA - Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta,  
dazu Tomatensauce und Parmesan<sub>2</sub>


Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

### Freitag den 07.01.

#### Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Paprikasauce, dazu Knöpfe  
und Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing<sub>1, 3, 5</sub>

#### Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse  
mit kleinen Kartoffeln (100% Bio)<sub>3</sub> 

Götterspeise mit Vanillesauce

### Montag den 10.01.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Bio-Vollkornreis  
und Salat mit Frenchdressing<sub>1, 3, 4, 5</sub> 😊

#### Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Spinat und Möhren (100%Bio)<sub>3</sub> 


Buttermilchdessert mit Orange und Limette

### Dienstag den 11.01.

#### Menü 1:

Cevapcici (Rind) mit Ajvar, dazu Kritharaki  
und Krautsalat in Essig-Öl-Dressing<sub>2, 3</sub>

#### Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)  
mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio)<sub>3</sub>   
Obst der Saison

😊 = 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



**Mittwoch den 12.01.**

**Menü 1:**

Seelachs (natur) mit Blattspinat und Bio-Salzkartoffeln <sup>3</sup> 😊

**Menü 2:**

Gemüseknödel mit Champignonrahm,  
dazu Knabbergurke

Mini-Amerikaner

**Donnerstag den 13.01.**

**Menü 1:**

Erbseintopf mit Rindswurst dazu Bio-Weizenbaguette <sup>2</sup>

**Alternativ Vegetarisch :**

Erbseintopf dazu Bio-Weizenbaguette 😊

**Menü 2:**

Pflaumen-Quark-Auflauf mit Vanillesauce



Obst der Saison

**Freitag den 14.01.**

**Menü 1:**

PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute,  
dazu Parmesan und Salat mit Joghurtdressing <sup>2</sup>

**Menü 2:**

Gnocchi mit Kürbissahnesauce, dazu geriebener Käse (100% Bio) <sup>3</sup>  

Vanillequark

😊 = 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 17.01.

### Menü 1:

Geflügelfleischkäse mit Ketchup,  
dazu Bio-Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3, 8</sup>


### Menü 2:

Spinat-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Reis,  
dazu Salat mit Joghurtdressing 😊

Obst der Saison

## Dienstag den 18.01.

### Menü 1:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Paprika) mit Saurer Sahne,  
dazu Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup>  BIOLOGISCH  
LIEBEN FÜR SCHULEN & KITAS

### Menü 2:

Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Käsesauce,  
dazu Salat mit Frenchdressing <sup>3, 4</sup>

Mandarinenquark

## Mittwoch den 19.01.

### Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Erbsengemüse <sup>1, 5</sup> 😊

### Menü 2:

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

Schokomuffin <sup>3, 8, 9</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

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



**Donnerstag den 20.01.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

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



Obst der Saison

**Freitag den 21.01.**

**Menü 1:**

Hähnchenschnitzel natur mit Champignonsauce  
und Semmelknödel

**Menü 2:**

Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken,  
dazu Weizenbaguette (100% Bio) 3 😊



Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

**Montag den 24.01.**

**Menü 1:**

Würstchenragout (Rind) in Tomatensauce, dazu Bio-Rigatonelli 2, 3

**Menü 2:**

Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln,  
dazu Salat mit Frenchdressing 2, 3, 4, 5 😊

Bananenquark mit Schokosplitter 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



## Dienstag den 25.01.

### Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen,  
dazu Bio-Weizenbaguette (100% Bio) <sup>2, 3, 8</sup>



### Alternativ Vegetarisch :

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



### Menü 2:

Apfel-Crumble mit Vanillesauce

Obst der Saison

## Mittwoch den 26.01.

### Menü 1:

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

### Menü 2:

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



Griesspudding mit Zimt und Zucker

## Donnerstag den 27.01.

### Menü 1:


Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)  
mit süß-saurem Dip, dazu Parboiled Basmatireis <sup>1, 2, 3</sup>



### Menü 2:

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Salat mit Frenchdressing (100% Bio)  
Obst der Saison



 = 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



## Freitag den 28.01.

### Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>3, 4, 9</sup> 

### Menü 2:

PASTA - Überbackene Cannelloni gefüllt  
mit vegetarischer Bolognese (Soja) in Kürbis-Bechamelsauce,  
dazu Salat mit Möhren-Apfel-Salat <sup>3</sup>

Apfel-Streuselkuchen <sup>8</sup>

## Montag den 31.01.

### Menü 1:

Rindergulasch, dazu Spinat-Knöpfele und Knabbermöhre <sup>1, 5, 8</sup>

### Menü 2:

Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Salat mit Frenchdressing (100% Bio) <sup>3</sup>  



Buttermilchdessert mit roten Beeren  
(Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)

## Dienstag den 01.02.


### Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Djuvecreis (Erbsen, Karotten,  
Paprika), dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3</sup>

### Menü 2:

PASTA - Bunter Vollkorn-Nudelaufbau mit Tomatensauce  
und Gemüse (Karotten, Paprika, Sellerie) (100% Bio) <sup>3</sup>  

Obst der Saison

 = 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



**Mittwoch den 02.02.**

**Menü 1:**

Rindswurst mit Kartoffelpüree und Bio-Möhrenrahmgemüse <sup>2</sup> 😊

**Menü 2:**

Bio-Brokkolicremesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot

Spritzring <sup>3, 8</sup>

**Donnerstag den 03.02.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,  
dazu Semmelknödel und Salat mit Joghurtdressing <sup>1, 5</sup>

Obst der Saison

**Freitag den 04.02.**

**Menü 1:**

Überbackener Nudelauflauf mit Pute und Brokkoli  
in Bechamelsauce, dazu Salat mit Joghurtdressing (100% Bio)



**Menü 2:**

Vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand,  
dazu Linsengemüse <sup>3, 8</sup> 😊

Kirschquark

😊 = 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

