

Speiseplan Februar 2022 BIOLOGISCH

Dienstag den 01.02.

Menü 1:

Bratwurst (Geflügel) mit Kartoffelpüree
und Bio-Möhrenrahmgemüse

Alternativ vegetarisch:

Bratwurst (Veggie) mit Kartoffelpüree
und Bio-Möhrenrahmgemüse

Menü 2:


Bio-Brokkolicremesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot 😊

Mittwoch den 02.02.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Djuvecreis (Erbsen, Karotten,
Paprika), dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing^{2, 3}

Menü 2:


PASTA - Bunter Vollkorn-Nudelaufwurf mit Tomatensauce
und Gemüse (Karotten, Paprika, Sellerie) (100% Bio)³ 😊 

Donnerstag den 03.02.

Menü 1:

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

Alternativ vegetarisch:

Überbackener Gnocchiaufwurf mit Brokkoli
in Bechamelsauce, dazu Salat mit Joghurtdressing (100% Bio) 

Menü 2:

Vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand,
dazu Linsengemüse^{3, 8} 😊

😊 = 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 04.02.

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 Joghurdressing 1, 5

Montag den 07.02.

Menü 1:

PASTA - Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Reibekäse
und dazu Salat mit Joghurdressing (100% Bio) 3 😊 

Menü 2:

Eine Gemüsetaler (Karotte, Sellerie, Porree)
mit einem Kräuterdip und Bio-Salzkartoffeln,
dazu cremiger Karottensalat 3, 8

Dienstag den 08.02.

Menü 1:

Gemüseintopf mit Bio-Gemüse (Paprika, Lauch, Karotten,
Weiße Bohnen) mit Rindswurstscheiben dazu Bio Weizenbaguette 2, 3

Alternativ vegetarisch:

Gemüseintopf (Paprika, Lauch, Karotten, Weiße Bohnen),
dazu Weizenbaguette (100% Bio) 3 😊 

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Mittwoch den 09.02.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Dillsauce,
dazu Bio-Dinkelreis und Knabbergurken 😊

Menü 2:

PASTA - Gemüsetortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie)
dazu Paprikasauce und Salat mit Frenchdressing 3, 4

😊 = 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 10.02.

Menü 1:

Vegetarische Sonnenblumenkernsauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Joghurdressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:


Winterliches Ratatouille (mit Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben),
dazu Bio-Vollkornreis 😊

Freitag den 11.02.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce,
dazu Wirsinggemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 😊 

Montag den 14.02.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Vollkornreis (100% Bio) 😊 

Menü 2:


PASTA - Bio-Rigatonelli mit Basilikumpestosauce,
dazu Salat mit Joghurdressing

Dienstag den 15.02.

Menü 1:

PASTA – Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf
mit Tomatensauce

Menü 2:

Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Linsen,
dazu Basmatireis (100% Bio) ³ 😊 

Mittwoch den 16.02.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Bio-Rahmspinat,
dazu kleine Bio-Kartoffeln ³ 😊

Menü 2:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Vollkornspirelli,
dazu Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 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




Donnerstag den 17.02.

Menü 1:

Sojaschnitzel mit Gemüse-Bulgur (Kichererbsen, Paprika, Karotten), dazu Joghurt-Minz-Dip und Salat mit Frenchdressing ^{3, 4} 😊

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Freitag den 18.02.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Kartoffelknödel

Menü 2:


Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren, dazu Salat mit Joghurtdressing 😊

Montag den 21.02.

Menü 1:


Putengeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Semmelknödel und Knabbermöhre ^{1, 5}

Menü 2:

Penne mit Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl), dazu Saure Sahne (100 % Bio) 😊 

Dienstag den 22.02.

Menü 1:

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind), dazu Weizenbaguette (100% Bio) 😊 

Alternativ vegetarisch:

Käse-Lauchsuppe, dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

Menü 2:

Drei 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
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 23.02.

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce,
dazu Rotkraut und Kartoffelpüree ^{1, 5}

Menü 2:


PASTA - Vollkorn-Spaghetti mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Salat in Joghurt-Dressing (100% Bio) ³ 

Donnerstag den 24.02.

Menü 1:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung und Kräuterdip,
dazu Gemüseris ¹

Menü 2:


Süßkartoffel-Spinat-Auflauf mit Käse überbacken,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 

Freitag den 25.02.

Menü 1:


Rindergulasch mit Spätzle ^{1, 5, 8}

Menü 2:

Asiatische Gemüsebällchen (Karotten, Weißkohl, Bambus),
dazu Bio-Basmatireis und asiatischer Gurkensalat ^{2, 3} 


Montag den 28.02.

Menü 1:

PASTA - Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind),
dazu Knabbergurken (100% Bio) 

Menü 2:

Fünf Falaffel mit Bio-Gemüse-Couscous
(Zucchini, Paprika, Karotte), dazu Paprikadip 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

