

Speiseplan August 2020/September 2020 BIOLOGISCH

Montag den 03.08.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Vollkornspirelli,
dazu Knabbergurken ^{1,5} 😊

Menü 2:

Gnocchi mit Bio-Spinatsauce, dazu Reibekäse

Dienstag den 04.08.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit dunkler Sauce,
dazu Blumenkohl und kleine Bio-Kartoffeln ^{1,3,5}

Menü 2:

Vegetarische Tortelloni mit
Gemüsefüllung (Spinat, Karotten, Sellerie),
dazu Paprikasauce und Salat mit Joghurtdressing ^{1,5} 😊

Mittwoch den 05.08.

Menü 1:

Bio-Rigatonelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce,
dazu Salat mit Mangodressing 😊

Menü 2:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Basmatireis ^{1,2,3}

Donnerstag den 06.08.

Menü 1:

Überbackener Nudelaufwurf (Bio-Spirelli) mit Putenschinken
und Brokkoli in Bechamelsauce,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ³

Menü 2:

Blumenkohlcremesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) 😊 

Freitag den 07.08.

Menü 1:

Hähnchengeschnetzeltes mit Bio-Penne,
dazu Salat mit Himbeerdressing ^{1,5} 😊

Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung,
dazu Tomatensauce und Bio-Dinkelreis,
dazu Knabbermöhren ¹

😊 = 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




Montag den 10.08.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce,
dazu Bio-Orecchiette und Knabbermöhren ^{1, 5} 😊

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio) ³ 

Dienstag den 11.08.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Geflügel) mit mildem Tomaten-Ajvar,
dazu Djuvec-Bio-Reis (Erbsen, Karotten, Paprika)
und Salat mit Frenchdressing

Menü 2:

Eier-Omelette mit Bio-Salzkartoffeln und
Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce) ³ 😊

Mittwoch den 12.08.

Menü 1:

Fischburger zum selbst Zusammenbauen
mit einem gebackenen Seehechtfilet,
Tomaten, Salat, Gurken
und Burgersauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9} 😊

Menü 2:

Penne mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)



Donnerstag den 13.08.

Menü 1:

Asiatische Gemüsepfanne mit Hähnchenstreifen,
dazu Bio-Basmatireis ^{1, 2, 3}

Menü 2:

Drei Falaffel auf Bio-Gemüse-CousCous (Zucchini, Erbsen,
Paprika) mit Joghurt-Minz-Dip 😊

Freitag den 14.08.

Menü 1:

Würstchenragout (Pute) in Tomatensauce,
dazu Bio-Vollkornspirelli und Knabbergurken ^{2, 3, 8} 😊

Menü 2:

Vegetarische Spinat-Ricotta-Bällchen in Schnittlauchsauce,
dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing

😊 = 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



Montag den 17.08.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Bio-Vollkornreis ^{1, 5, 8} 😊

Menü 2:

Drei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung,
dazu Bio-Rahmspinat

Dienstag den 18.08.

Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbermöhren ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Süßkartoffel-Spinat-Auflauf mit Mozzarella überbacken 😊

Mittwoch den 19.08.

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind
(rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Crème Fraîche und Bio-Weizenbaguette 😊

Menü 2:

Bio-Tomatencremesuppe; Kirschmichel mit Vanillesauce ^{2, 3}

Menü 2:

Kirschmichel mit Vanillesauce ^{2, 3}

Donnerstag den 20.08.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu Bio-Salzkartoffeln
und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing ³ 😊

Menü 2:

Gemüsepfanne (Zucchini, Karotte, Paprika) mit Kichererbsen,
dazu Bio-Bulgur und Kräuterquark

Freitag den 21.08.

Menü 1:

Vier Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce,
dazu Bio-Möhrengemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi) mit
Grießklößchen, dazu Bio-Weizenbaguette 😊

😊 = 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



Montag den 24.08.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Salzkartoffeln,
dazu Knabbergurken ^{1, 3, 5, 8}

Menü 2:

Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Möhrenbolognese
(Soja, Tomaten, Karotten) und Parmesan ² 😊

Dienstag den 25.08.

Menü 1:

Hokifilet "Müllerin Art" (in Mehl und Milch gewendet)
mit Kräutersauce und Bio-Reis,
dazu Salat mit Himbeerdressing ³ 😊

Menü 2:


Allgäuer Käsespätzle, dazu Knabbermöhren

Mittwoch den 26.08.

Menü 1:

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken,
dazu Paprika-Mais-Salat in Essig-Öl-Dressing ^{3, 5}

Menü 2:


Tomatencrèmesuppe mit Reiseinlage und Weizenbaguette
(100% Bio) 😊 

Donnerstag den 27.08.

Menü 1:

Frankfurter Grüne Soße mit Bio-Salzkartoffeln und zwei gekochten Eiern ³

Menü 2:

Penne mit Brokkoli-Sahne-Sauce, Reibekäse,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊 

Freitag den 28.08.

Menü 1:

Zwei Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind)
mit Tzatziki und Kritharaki (griechische Nudeln),
dazu Salat mit Mangodressing

Menü 2:

Kartoffelpüree
mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (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
Alte Tuchfabrik
Josef-Ruhr-Straße 30
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de



Montag den 31.08.

Menü 1:

Frikadelle vom Schwein mit Rahmsauce,
dazu Maisgemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1,3,5}

Alternative zum Schweinefleisch:

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce,
dazu Maisgemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1,3,5}

Menü 2:

Raviolini (Käsefüllung) mit Basilikumpestosauce
und Knabbermöhren ³ 😊

Dienstag den 01.09.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit bunten Bio-Spirelli,
dazu Salat mit Joghurtdressing

Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter,
dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln ^{1,3} 😊

Mittwoch den 02.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus,
dazu Bio-Blumenkohl und Weizen-Ebly ^{1,5} 😊

Menü 2:


Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,
veganem Bratling, Tomaten, Salat,
Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken ^{1,2,3,5,9}

Donnerstag den 03.09.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Pilzen,
dazu Erbsen und Spätzle ^{1,5}

Menü 2:

Vollkorn-Spirelli mit Kürbissahnesauce,
dazu Reibekäse
und Salat mit Essig-Öl-Dressing (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
Alte Tuchfabrik
Josef-Ruhr-Straße 30
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de



Freitag den 04.09.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken ^{3, 9} 😊

Menü 2:

Grünkernbraten mit Kräutersauce, dazu Bio-Reis
und Salat mit Himbeerdressing 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

