

Speiseplan November 2020/Dezember 2020 BIOLOGISCH

Montag den 30.11.

Menü 1:

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind),
dazu Bio-Weizenbaguette

Menü 2:

Eine große Ofenkartoffel mit Radieschenquark, dazu Bio-Knabber-Möhren 😊

Dienstag den 01.12.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronenmayonaise
und Bio-Vollkorn-Reis, dazu Salat mit Himbeerdressing 😊

Menü 2:

Raviolini (Käsefüllung) mit Basilikumpestosauce und Parmesan 2, 3

Mittwoch den 02.12.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Wildkräuterjus,
dazu Bio-Gemüse-Couscous (Sellerie, Paprika, Karotte) 1, 3, 5 😊

Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,
Sojaschnitzel, Tomaten, Salat,
Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 9

Donnerstag den 03.12.

Menü 1:

Rinderbraten mit dunkler Sauce,
dazu Apfelrotkohl und zwei Kartoffelknödel 1, 5 😊

Menü 2:


Milchreis mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio) 

Freitag den 04.12.

Menü 1:

Hähnchenschenkel mit Paellareis
(Erbsen, Karotten, Paprika), dazu Kräuterquark

Menü 2:

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

😊 = 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 07.12.

Menü 1:

Würstchengulasch (Pute) in Tomatensauce,
dazu Bio-Rigatonelli und Knabbermöhren^{2, 3, 8}

Menü 2:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne,
dazu Bio-Weizenbaguette 😊

Dienstag den 08.12.

Menü 1:

Geflügelragout in Tomaten-Paprikasauce,
dazu Bio-Spirelli und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing³

Menü 2:

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

Mittwoch den 09.12.

Menü 1:

Döner mit Fladenbrot, Hähnchen-Gyros,
Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki^{2, 3}

Menü 2:

Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Gemüsebolognese
(Tomate, Soja, Karotte), dazu Parmesan² 😊

Donnerstag den 10.12.

Menü 1:

Zwei Semmelknödel mit Möhrenragout,
dazu Salat mit Himbeerdressing

Menü 2:

Blumenkohl mit Semmelbröseln,
dazu Kräuterquark und kleine Bio-Kartoffeln³ 😊

Freitag den 11.12.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu Bio-Salzkartoffeln
und Knabbergurken³ 😊

Menü 2:

Vegetarische Bratwurst mit Tomaten-Curry-Sauce,
dazu Weizenebly und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurdressing^{1, 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



Montag den 14.12.

Menü 1:

Erseneintopf mit Rindswurst in Scheiben,
dazu Bio-Weizenbaguette 2,3 😊

Menü 2:

Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce),
dazu kleine Bio-Kartoffeln 3

Dienstag den 15.12.

Menü 1:

Drei Fischnuggets vom Seehecht mit Remouladensauce,
dazu Kartoffelecken und Salat mit Joghurtdressing 3, 5, 8, 9 😊

Menü 2:

Asiatische Gemüsebällchen (Karotten, Weißkohl, Bambus)
in Kokos-Curry-Sauce, dazu Bio-Basmatireis und Asiagemüse
(Chinakohl, Lauch, Kartotten) 1, 2, 3

Mittwoch den 16.12.

Menü 1:


Kalbsgulasch mit Bio-Orecchiette, dazu cremiger Karottensalat 😊

Menü 2:

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

Donnerstag den 17.12.

Menü 1:

Ravioli-Auflauf (Rindfleischfüllung) mit Gemüse
(Paprika, Karotten, Sellerie) in Käsesauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 3 😊 

Menü 2:


Drei Pfannkuchen mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)

Freitag den 18.12.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Kürbiscurry und Bio-Basmatireis

Menü 2:

Vollkornspirelli mit Spinatsauce dazu
Salat in Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊 

😊 = 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 21.12.

Menü 1:


Geflügelfleischrolle mit Rahmsauce,
dazu Bio-Reis und Möhrengemüse^{1,5}

Menü 2:

Tomatencrèmesuppe mit Reiseinlage und Weizenbaguette
(100% Bio)  

Dienstag den 22.12.

Menü 1:

Spinat-Risotto mit Lachs, dazu Sauerrahmdip
und Salat mit Frenhdressing^{2,3,4} 

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing³


Mittwoch den 23.12.

Menü 1:

Bunte Bio-Spirelli mit Bolognesesauce (Geflügel),
dazu Salat mit Balsamicodressing^{1,2,3}

Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffel-Pastinaken-Püree mit
Möhren-Rahmgemüse^{3,5} 

 = 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

