

## Speiseplan Januar 2021 BIOLOGISCH

### Montag den 04.01.

#### Menü 1:

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

#### Menü 2:

Sojaschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Dinkelreis <sup>1, 5</sup>


### Dienstag den 05.01.

#### Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,  
dazu dunkle Bratensauce,

Spätzle und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>1, 2, 3, 5, 8</sup>

#### Menü 2:

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

### Mittwoch den 06.01.

#### Menü 1:

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Bio-Vollkornreis <sup>1, 5, 8</sup> 😊

#### Menü 2:

Zwei Gemüseknödel (Porree, Karotten, Sellerie) mit Käsesauce,  
dazu Salat mit Himbeerdressing

### Donnerstag den 07.01.

#### Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf, dazu Salat mit Joghurtdressing 😊

#### Menü 2:

Vegan - Tortelloni mit Gemüsebolognese  
(Kartoffeln, Karotten, Sellerie)-Füllung (Soja), dazu Tomatensauce und Reibekäse

### Freitag den 08.01.

#### Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Paprikasauce, dazu Weizen-Ebly  
und Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing <sup>1, 3, 5</sup>

#### Menü 2:

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

### Montag den 11.01.

#### Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Pute),  
dazu Parmesan und Salat mit Himbeerdressing<sup>2</sup>

#### Menü 2:


Gnocchi mit Bio-Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse<sup>3</sup> 😊

### Dienstag den 12.01.

#### Menü 1:

Drei Cevapcici (Rind) mit Bio-Gemüse-Couscous  
(Karotten, Paprika, Sellerie),  
dazu Tomaten-Joghurt-Dip<sup>3</sup>

#### Menü 2:

Gemüseglasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)  
mit Salzkartoffeln (100 % Bio)<sup>3</sup> 😊 

### Mittwoch den 13.01.

#### Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Zitronenmayonnaise,  
dazu kleine Bio-Kartoffeln  
und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing<sup>3</sup> 😊

#### Menü 2:

Drei Marillenknödel (Aprikosenfüllung) mit Vanillesauce<sup>1,3</sup>

### Donnerstag den 14.01.

#### Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Tomatensauce,  
dazu Bio-Reis und Salat mit Frenchdressing<sup>3,4</sup>

#### Menü 2:

Zwei Blumenkohl-Käse-Taler, dazu Bio-Spinatsauce  
und Kartoffel-Blumenkohlpüree 😊

### Freitag den 15.01.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus,  
dazu Erbsengemüse und Bio-Vollkornreis<sup>1,5</sup> 😊

#### Menü 2:

Möhrencremesuppe, dazu Weizenbaguette (100% Bio)<sup>3</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



### Montag den 18.01.

#### Menü 1:

Hähnchengulasch mit Bio-Vollkorn-Spirelli,  
dazu Bio-Möhrenrahmgemüse 😊

#### Menü 2:


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

### Dienstag den 19.01.

#### Menü 1:

Hähnchenschnitzel natur mit Champignonsauce  
und Semmelknödel

#### Menü 2:

Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken,  
dazu Weizenbaguette (100% Bio)  BIOLOGISCH®  
ZERTIFIZIERT FÜR SCHULEN & KITAS

### Mittwoch den 20.01.

#### Menü 1:

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

#### Menü 2:

Asiatische Gemüsepfanne (Chinakohl, Karotten, Paprika),  
dazu Bio-Basmatireis <sup>1, 2, 3</sup> 😊

### Donnerstag den 21.01.

#### Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Mangodressing <sup>3, 9</sup> 😊

#### Menü 2:

Raviolini (Käsefüllung) mit Bio-Spinatsauce  
und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing <sup>3</sup>

### Freitag den 22.01.

#### Menü 1:

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

#### Menü 2:

Zwei Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln,  
dazu Salat mit Himbeerdressing <sup>1, 2, 3, 5</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

**Montag den 25.01.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern,  
dazu Knabbermöhren (100% Bio) 

**Dienstag den 26.01.**

**Menü 1:**

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben,  
dazu Bio-Weizenbaguette <sup>2, 3, 5, 8</sup>

**Menü 2:**

Vollkorn-Spaghetti mit Tomatensauce  
dazu geriebener Käse und Salat in Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

**Mittwoch den 27.01.**

**Menü 1:**

Italienisches Hühnerragout in Tomatensauce mit Zucchini,  
dazu grüne Tagliatelle 

**Menü 2:**


Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren

**Donnerstag den 28.01.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika,  
dazu Schmand-Dip 


**Freitag den 29.01.**

**Menü 1:**

Hokifischfilet "Müllerin Art" (in Mehl und Milch gewendet)  
mit Kräutersauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbergurken <sup>3</sup> 

**Menü 2:**

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja)  
in Kürbis-Bechamelsauce, dazu Salat mit Balsamicodressing <sup>1, 2, 3</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

 = 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

