

Speiseplan September 2020 Oktober 2020 BIOLOGISCH

Montag den 28.09.

Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce,
dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9}

Menü 2:

Gnocchi mit Gemüsebolognese, dazu Parmesan ² 😊

Dienstag den 29.09.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce,
dazu kleine Bio-Kartoffeln und Salat mit Joghurtdressing ³ 😊

Menü 2:

Gemüsecurry (Kichererbsen, Karotten, Paprika) in Kokossauce
mit Basmatireis (100% Bio) ³ 

Mittwoch den 30.09.

Menü 1:

Geflügelfleischkäse mit süßem Senf,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing
und Rettich ^{2, 3, 8}

Menü 2:

Zwei Semmelknödel mit Pilzrahmsauce,
dazu Salat mit Himbeerdressing 😊

Donnerstag den 01.10.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Spätzle 😊

Menü 2:


Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Freitag den 02.10.

Menü 1:

Gebatener Hähnchenschenkel mit Tomatendip,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbermöhren ³

Menü 2:

Überbackener Vollkornnudelauf
mit Gemüse (Brokkoli, Erbsen, Karotten) in Bechamelsauce,
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 05.10.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit kleinen Bio-Kartoffeln,
dazu Knabbermöhren ^{1, 3, 5, 8}

Menü 2:

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

Dienstag den 06.10.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit dunkler Sauce und
Blumenkohl-Kartoffelpüree, dazu Salat mit Mangodressing ^{1, 5} 😊

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Knabbergurken

Mittwoch den 07.10.

Menü 1:

Bio-Penne mit Bolognesesauce (Geflügel),
dazu Salat mit Frenhdressing

Menü 2:

Kürbiscurry mit Kicherbsen, dazu Bio-Basmatireis 😊

Donnerstag den 08.10.

Menü 1:

Hokifischfilet natur mit Dillsauce,
dazu Bio-Vollkornreis und Salat mit Joghurtdressing 😊

Menü 2:

Drei Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark

Freitag den 09.10.

Menü 1:

Geflügelfleischrolle mit Geflügeljus,
dazu Bio-Salzkartoffeln und cremiger Karottensalat ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Raviolini (Käsefüllung) mit Bio-Kürbissahnesauce,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing 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 12.10.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel natur mit Paprikasauce,
dazu Bio-Vollkornreis ^{1,5} 😊

Menü 2:


Bio-Spaghetti mit Schnittlauchsauce,
dazu geriebener Käse und Knabbergurken

Dienstag den 13.10.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit Möhrengemüse und Bio-Orecchiette ^{1,5,8}

Menü 2:

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

Mittwoch den 14.10.

Menü 1:

Spinat-Risotto mit Lachs, dazu Sauerrahmdip
und Salat mit Himbeerdressing ² 😊

Menü 2:

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

Donnerstag den 15.10.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce,
dazu Kartoffelecken und Knabbermöhren ^{1,3,5}

Menü 2:

Zwei Veggi-Sticks aus Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine)
mit Tomatensauce und Bio-Weizenebly,
dazu Salat mit Frenchdressing 😊

Freitag den 16.10.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis,
dazu Gurkensalat in Joghurtdressing ²

Menü 2:

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja)
in Kürbis-Bechamelsauce 😊

😊 = 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 19.10.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus,
dazu Erbsengemüse und Bio-Reis 1, 5 😊

Menü 2:

Linseneintopf, dazu Bio-Weizenbaguette

Dienstag den 20.10.

Menü 1:

Nudel (Bio-Penne)-Hackfleisch-Auflauf (Rind),
dazu Salat mit Frenchdressing 1, 5

Menü 2:

Zwei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung,
dazu Möhrenragout 😊

Mittwoch den 21.10.

Menü 1:


Fischburger mit einem Burgerbrötchen,
Fischfrikadelle (Seelachs), Tomaten, Salat, Gurken
und Remouladensauce, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 9 😊

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Paprikasauce und Bio-Dinkelreis,
dazu Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing 1, 3, 5

Donnerstag den 22.10.

Menü 1:

Vollkornspirelli mit Käsesauce
und Knabbermöhren (100% Bio) 😊 

Menü 2:

Cremiges Bio-Brokkoli-Blumenkohlgemüse, dazu Kartoffelpüree

Freitag den 23.10.

Menü 1:

Vier Putenhackbällchen mit Rahmsauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing 1, 3, 5 😊

Menü 2:

Kartäuser Kloß mit Vanillesauce und 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





Montag den 26.10.

Menü 1:

Zwei Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind)
mit Tomatensauce und grüne Tagliatelle, dazu Knabbermöhren

Menü 2:

Gemüseglasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit Reis (100 % Bio)  

Dienstag den 27.10.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Zitronenmayonnaise,
dazu kleine Bio-Kartoffeln und Salat mit Himbeerdressing 

Menü 2:



Vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand,
dazu Linsengemüse und
Tomaten-Gurken-Salat in Essig-Öl-Dressing ^{3, 8}

Mittwoch den 28.10.

Menü 1:


Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce, dazu Bio-Basmatireis und Chinakohl-Mais-Salat in
Joghurtdressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Vollkorn-Spaghetti mit Brokkoli-Sahne-Sauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)  

Donnerstag den 29.10.

Menü 1:

Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Kalbsrahmagout,
dazu Knabbergurken 

Menü 2:

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


Freitag den 30.10.

Menü 1:

Kartoffelrahmsuppe mit Rindswurstchen in Scheiben,
dazu Bio-Weizenbaguette ^{2, 3}

Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe, 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

