

## Speiseplan Oktober 2023 BIOLOGISCH

### Montag den 02.10.

#### Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Spirelli und Reibekäse,  
dazu ZucchiniGemüse <sup>1, 2, 5</sup>

#### Menü 2:

Vegane Spinatstange mit Currydip,  
dazu Bio-Couscous und ZucchiniGemüse <sup>3, 8</sup>

### Dienstag den 03.10.

#### -Feiertag-

### Mittwoch den 04.10.

#### Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Möhrengemüse, dazu Bio-Reis <sup>1, 5, 8</sup>

#### Menü 2:

Linsen-Hirse-Bällchen mit Bio-Basmatireis,  
dazu Kräuterquark und Salat mit Honig-Vinaigrette <sup>3</sup>

### Donnerstag den 05.10.

#### Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf, dazu Salat mit Joghurtdressing <sup>3</sup> 😊

#### Menü 2:

PASTA - Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta,  
dazu Tomatensauce, Grana Padano und Salat mit Joghurtdressing <sup>2, 3</sup>

### Freitag den 06.10.

#### Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Bratensauce, dazu Wirsinggemüse und Knöpfe <sup>1, 4, 5</sup>

#### Menü 2:

Brokkoli-Rahmgemüse  
mit kleinen Kartoffeln und Knabbermöhren (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  
Heinenstraße 9  
53902 Bad Münstereifel

T +49 2251 65082-20

biologisch@lemonpie.de  
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



### Montag den 09.10.

#### Menü 1:

Rindertopf mit Bio-Penne <sup>1, 5, 8</sup>

#### Menü 2:

Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Knabbergurken (100% Bio) <sup>3</sup>  

### Dienstag den 10.10.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Paprikasauce, dazu Bio-Vollkornreis und Salat mit Honig-Vinaigrette <sup>1, 3, 5</sup> 

#### Menü 2:

Bulgur Bratling mit Käse und Paprikasauce, dazu Bio-Vollkornreis und Salat mit Honig-Vinaigrette <sup>1, 3, 5</sup>

### Mittwoch den 11.10.

#### Menü 1:

Seelachs (natur) mit Rahmspinat und Bio-Farfalle 

#### Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Möhrenrahmgemüse

### Donnerstag den 12.10.

#### Menü 1:

Erbseintopf mit Rindswurst dazu Bio-Weizenbaguette <sup>2</sup>

#### Menü 2:

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

### Freitag den 13.10.

#### Menü 1:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute, dazu Grana Padano und Salat mit Joghurdressing <sup>2, 3, 4</sup>

#### Menü 2:

Gemüseknödel mit Champignonrahm, dazu Salat mit Joghurdressing <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  
Heinenstraße 9  
53902 Bad Münstereifel

T +49 2251 65082-20

biologisch@lemonpie.de  
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



### Montag den 16.10.

#### Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Blumenkohl-Gemüse<sup>1, 4, 5</sup> 😊

#### Menü 2:

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

### Dienstag den 17.10.

#### Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Reis (100% Bio) 

#### Menü 2:

Bio-Penne mit vegetarischer Bolognesesoße (Sonnenblumenkerne)  
und Parmesan, dazu Salat mit Joghurtdressing (100% Bio)<sup>3</sup>

### Mittwoch den 18.10.

#### Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Champignonsauce,  
dazu kleine Bio-Kartoffeln<sup>3</sup>

#### Menü 2:

Spinat-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Farfalle,  
dazu Salat mit Joghurtdressing<sup>3</sup> 😊

### Donnerstag den 19.10.

#### Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" (mit Mehl gebacken)  
mit Tomatensauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbermöhren 😊

#### Menü 2:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)  
mit asiatischen Gemüse, dazu Parboiled Basmatireis<sup>2</sup>

### Freitag den 20.10.

#### Menü 1:

Hähnchenschnitzel natur mit Paprikasauce und Spätzle<sup>1, 3, 5</sup>

#### Menü 2:

Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken,  
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  
Heinenstraße 9  
53902 Bad Münstereifel

T +49 2251 65082-20

biologisch@lemonpie.de  
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



**Montag den 23.10.**

**Menü 1:**

Würstchenragout (Rind) in Tomatensauce, dazu Bio-Rigatonelli<sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**

Vegane Mini Frikadellen mit Blattspinat und Bio-Reis 😊

**Dienstag den 24.10.**

**Menü 1:**

Bio-Linseneintopf mit Puten-Wienerwürstchen  
und Bio-Weizenbaguette<sup>2, 3, 8</sup>

**Menü 2:**

PASTA - Überbackene Cannelloni gefüllt  
mit vegetarischer Bolognese (Soja) in Kürbis-Bechamelsauce,  
dazu Möhren-Apfel-Salat<sup>3</sup>

**Mittwoch den 25.10.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

PASTA - Vollkorn-Spaghetti mit Käsesauce,  
dazu geriebener Käse und Knabbergurken (100% Bio) 😊 

**Donnerstag den 26.10.**

**Menü 1:**

Raviolini-Auflauf mit Spinat-Sauce,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 😊 

**Menü 2:**

Eierpfannkuchen Apfel-Zimt mit Vanillesauce

**Freitag den 27.10.**

**Menü 1:**

Gebackener Lachs mit Remouladensauce,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Honig-Vinaigrette<sup>3, 9</sup> 😊

**Menü 2:**

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,  
dazu Semmelknödel und Rote Bete Salat<sup>1, 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  
Heinenstraße 9  
53902 Bad Münstereifel

T +49 2251 65082-20

biologisch@lemonpie.de  
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



**Montag den 30.10.**

**Menü 1:**

Cevapcici (Rind) mit Ajvar, dazu Kritharaki und Gurkensalat mit Schmand und Dill<sup>2, 3, 5</sup>

**Menü 2:**

Schupfnudeln mit Rahmspinat und Ei<sup>2</sup> 😊

**Dienstag den 31.10.**

**Menü 1:**

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing<sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**

PASTA - Bio-Penne mit Bio-Spinatsauce, dazu Knabbergurken 😊



😊 = 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  
Heinenstraße 9  
53902 Bad Münstereifel

T +49 2251 65082-20

biologisch@lemonpie.de  
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070

