

Speiseplan April 2025 BIOLOGISCH

Dienstag den 01.04.

Menü 1:

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Remoulade,
dazu Salat mit Joghurtdressing ^{3, 9}

Menü 2:

Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika
und Tomatensauce) mit Bio-Reis, dazu Salat mit Joghurtdressing ^{2, 3, 5} 😊

Mittwoch den 02.04.

Menü 1:

Hähnchen-Nuggets mit Kartoffeln,
dazu Ketchup und Knabbergurke (Bio) ³

Menü 2:

Reibekuchen mit Apfelmus ³

Donnerstag den 03.04.

Menü 1:

Currywurst (Geflügel) mit Kartoffelecken,
dazu Salat mit Honig Vinaigrette ^{1, 3, 5, 8} 😊

Menü 2:

Bio-Vollkorn-Spaghetti mit vegetarischer Bolonese (Gerste),
dazu Grana Padano und Knabberpaprika ^{2, 3}

Freitag den 04.04.

Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gewürzgerken und Ketchup-Mayo-Sauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9}

Menü 2:

Pizza Gemüse (Tomate, Paprika, Zucchini),
dazu Knabbergurke ^{3, 9}

😊 = 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 07.04.

Menü 1:

Hähnchenbrust natur mit Süßkartoffelpüree,
dazu grüne Bohnen mit Tomate

Menü 2:

PASTA - Raviolini gefüllt mit Spinat,
dazu Spinatsahnesauce und Reibekäse, Knabbergurke

Dienstag den 08.04.

Menü 1:

Cevapcici (Rind) mit Tzaziki und Bio-Reis,
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3} 😊

Menü 2:

Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Brokkoli, Sellerie),
dazu Bio-Reis

Mittwoch den 09.04.

Menü 1:

Geflügelbratwurst mit Kartoffeln und Ketchup,
dazu Salat mit Joghurtdressing ³

Menü 2:

PASTA - Nudeln mit Tomate-Basilikum-Füllung (Fagottini),
dazu Tomatensauce und Grana Padano und Salat mit Joghurtdressing ^{2, 3} 😊

Donnerstag den 10.04.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,
dazu dunkle Sauce und Bio-Reis, dazu Knabbermöhre ²

Menü 2:

Gnocchi-Zucchini-Auflauf 
dazu Knabbermöhre

Freitag den 11.04.

Menü 1:

Spinat-Lachs-Lasagne,
dazu Salat mit Jogurtdressing ³ 😊

Menü 2:

Gemüseaultaschen (Karotte, Spinat, Erbse, Brokkoli) in Gemüsebrühe,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-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
Heinenstraße 9
53902 Bad Münstereifel

T +49 2251 65082-20

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



Montag den 14.04.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Möhrengemüse,
dazu Reis 

Menü 2:

Bio-Penne-Auflauf mit Veggie Hack Erbsen Lauch,
dazu Knabbergurke 😊

Dienstag den 15.04.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Bratensauce,
dazu Bio-Reis und Knabberpaprika

Menü 2:

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

Mittwoch den 16.04.

Menü 1:

Seehecht (natur) mit Ratatouillegemüse
(Zucchini, Paprika und Aubergine) und Bio-Vollkornreis^{2, 3, 5} 😊

Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse
mit Spätzle (100% Bio) 

Donnerstag den 17.04.

Menü 1:

Putengyros (Zwiebel) mit Bio-Reis und Tzaziki,
dazu Salat mit Himbeerdressing ^{3, 5}

Menü 2:

PASTA - Vegetarische Bolognese (Sonnenblumenkerne, Karotte, Sellerie)
mit Farfalle und Reibekäse (100% Bio), dazu Salat mit Himbeerdressing ^{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
Heinenstraße 9
53902 Bad Münstereifel

T +49 2251 65082-20

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



Dienstag den 22.04.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Frankfurter Grüne Soße und Kartoffeln,
dazu Knabbergurke

Menü 2:

Vegane Mini Frikadellen mit Bio-Vollkornreis,
dazu Erbsenrahmgemüse 😊

Mittwoch den 23.04.

Menü 1:

Bio-Rigatonelli mit Lachs in Tomatencreme,
dazu Knabbergurken

Menü 2:

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) ,
dazu Weizenbaguette 

Donnerstag den 24.04.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit kleinen Kartoffeln ³ 

Freitag den 25.04.

Menü 1:

Hähnchenbrust natur mit Süßkartoffelpüree,
dazu grüne Bohnen mit Tomate 😊

Menü 2:

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika),
dazu 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
Heinenstraße 9
53902 Bad Münstereifel

T +49 2251 65082-20

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



Montag den 28.04.

Menü 1:

Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) mit Bio-Basmatireis ,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

Menü 2:

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing 

Dienstag den 29.04.

Menü 1:

Currywurst (Geflügel) mit Kartoffelecken,
dazu Salat mit Himbeerdressing ^{1, 3, 5, 8}

Menü 2:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Blumenkohl in Hollandaise 😊

Mittwoch den 30.04.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute,
dazu Grana Padano und Chinakohl-Maissalat ^{2, 3, 4}

Menü 2:

Spätzle Auflauf mit Spinat,
dazu Chinakohl-Mais-Salat 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
Heinenstraße 9
53902 Bad Münstereifel

T +49 2251 65082-20

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070

