

Speiseplan August 2024 BIOLOGISCH

Donnerstag den 01.08.

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce,
dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree ^{1, 5} 😊

Menü 2:

Kartäuser Kloß mit Vanillesauce

Freitag den 02.08.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Erbsenrahmgemüse,
dazu Eierknöpfe 😊

Menü 2:

PASTA - Mexikanische Lasagne mit veganem Hack (Erbsenprotein)
mit Kidneybohnen, Mais, Paprika (100% Bio),
dazu Salat mit Joghurtdressing 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 05.08.

Menü 1:

PASTA - Makkaroni-Bolognese-Auflauf (Geflügel)
mit Tomatensauce und Käse überbacken, dazu Knabbergurke (100% Bio)

Menü 2:

Linsengemüse mit Spätzle,
dazu Knabbergurke(Bio)₃ 😊

Dienstag den 06.08.

Menü 1:

Pizza Geflügelsalami (Pute) und Knabberpaprika_{2,3}

Menü 2:

Crunchy Veggieschnitzel mit Paprika-Zucchini-Curry-Sauce,
dazu Bio-Basmatireis 😊

Mittwoch den 07.08.

Menü 1:

Seelachs (natur) mit Tomatensauce,
dazu Bio-Vollkornspirelli und Karotten-Apfel-Salat₃ 😊

Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree
mit Möhrenrahmgemüse (100%Bio), dazu Karotten-Apfel-Salat₃

Donnerstag den 08.08.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse,
dazu Reis (100% Bio) 

Menü 2:

Vegane Hackbällchen mit Bio-CousCous
und Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbsen), dazu Paprikadip₃

Freitag den 09.08.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,
dazu dunkle Sauce und Bio-Reis, dazu Knabbermöhre_{1,2,5}

Menü 2:

Bunte Gemüsesuppe mit geschnittenen Gemüseaultaschen,
dazu Bio-Weizenbaguette (100% Bio)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 12.08.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Farfalle und Knabbergurke 😊

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle,
dazu Erbsenrahmgemüse 😊

Dienstag den 13.08.

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 14.08.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Salzkartoffeln,
dazu Rahmspinat 😊

Menü 2:

Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas und veggie Hähnchen),
dazu Basmatireis und Gurkensalat(100% Bio) 

Donnerstag den 15.08.

Menü 1:

Putengyros (Zwiebel) mit Bio-Reis und Tzaziki,
dazu Knabberpaprika

Menü 2:

Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Kürbiskernen (100% Bio),
dazu Knabberpaprika

Freitag den 16.08.

Menü 1:

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

Menü 2:

PASTA – Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce und Reibekäse (100% Bio),
dazu Salat mit Honig Vinaigrette³

😊 = 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 19.08.

Menü 1:

PASTA - Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Reibekäse und Knabbergurke (100% Bio) 

Menü 2:

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

Dienstag den 20.08.

Menü 1:

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Eierknöpfele,
dazu Knabbermöhre ^{1, 5, 8}

Menü 2:

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

Mittwoch den 21.08.

Menü 1:

Lachs-Kartoffelsuppe (Karotte, Sellerie, Zwiebel),
dazu Vollkornbrot 😊

Menü 2:

PASTA - Penne mit Spinatsauce und Reibekäse,
dazu Knabbergurke (100% Bio)

Donnerstag den 22.08.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Möhrengemüse,
dazu Semmelknödel ^{1, 4, 5} 😊

Menü 2:


PASTA - Gemüsetortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie)
dazu Tomatensauce, dazu Reibekäse und Knabberpaprika 😊

Freitag den 23.08.

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit Kartoffeln und Ketchup,
dazu Salat mit Joghurtdressing ³

Menü 2:

Gemüsemaultaschen (Karotte, Spinat, Erbse, Brokkoli) in Gemüsebrühe,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 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 26.08.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Möhengemüse,
dazu Reis (100% Bio) 

Menü 2:

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

Dienstag den 27.08.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Bratensauce,
dazu Bio-Reis und Knabberpaprika 1, 5

Menü 2:


Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) ,
dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

Mittwoch den 28.08.

Menü 1:

PASTA - Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Reibekäse,
dazu Krautsalat 1, 2, 3, 5

Menü 2:

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

Donnerstag den 29.08.

Menü 1:

Kebab (Hähnchen) mit Tzatziki, Krautsalat und Basmatireis 2, 3

Menü 2:


PASTA - Spirelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse (100% Bio) und Salat mit Honig Vinaigrette 3

Freitag den 30.08.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Eierknöpfle,
dazu Kohlrabi in Hollandaise 😊

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika,
dazu Kräuterquark und Knabbermöhre (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
Heinenstraße 9
53902 Bad Münstereifel

T +49 2251 65082-20

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070

