

Speiseplan September 2024 BIOLOGISCH

Montag den 02.09.

Menü 1:

Hähnerragout (Tomaten) mit Reis,
dazu Knabbermöhre (100% Bio) 😊

Menü 2:

PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannellotti (Spinat, Ricotta)
mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken und Knabbermöhre(Bio)³

Dienstag den 03.09.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Frankfurter Grüne Soße und Kartoffeln,
dazu Knabbergurke

Menü 2:

Vegane Mini Frikadellen mit Bio-Vollkornreis,
dazu Erbsenrahmgemüse 😊

Mittwoch den 04.09.

Menü 1:

Panierter Seelachs
mit Salzkartoffeln und Zucchini-Tomaten-Gemüse³ 😊

Menü 2:

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika),
dazu Weizenbaguette (100% Bio), dazu Tomatensalat³

Donnerstag den 05.09.

Menü 1:

Pizza Geflügelsalami (Pute) und Knabberpaprika^{2, 3}

Menü 2:

Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese,
dazu Parmesan und Knabberpaprika^{2, 3} 😊

Freitag den 06.09.

Menü 1:

Hähnchenbrust natur mit Süßkartoffelpüree,
dazu grüne Bohnen mit Tomate 😊

Menü 2:

Linsen-Hirse-Bällchen mit Kräuterrahmsauce,
dazu Spätzle 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



Montag den 09.09.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Semmelknödel und Knabbergurke ^{1, 5}

Menü 2:

Maultaschen (mit Blumenkohl und Käse gefüllt),
dazu Kräutersauce und Knabbergurke ³ 😊

Dienstag den 10.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Blumenkohl in Hollandaise 😊

Mittwoch den 11.09.

Menü 1:

Seelachsfilet (natur) mit Brokkolirahmsauce
und Salzkartoffeln 😊

Menü 2:

Spätzle Auflauf mit Spinat (100% Bio),
dazu Chinakohl-Mais-Salat ³

Donnerstag den 12.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,
Gemüsefrikadelle (Karotten, Sellerie, Poree), Tomaten, Salat,
Gewürzgerken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 8, 9}

Freitag den 13.09.

Menü 1:

Kibbeling mit Remouladensauce,
dazu Kartoffelsalat ^{2, 8, 9}

Menü 2:

PASTA - Käse-Makkaroni,
dazu Erbsengemüse (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



Montag den 16.09.

Menü 1:

Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini,
dazu Knabbergurke (100% Bio)

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Eierknöpfle,
dazu grüne Bohnen mit Tomatensauce 😊

Dienstag den 17.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet natur mit heller Rahmsauce,
dazu Reis und Salat mit Joghurtdressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Falaffel Couscous und Gemüse (Karotten, Paprika, Tomate),
dazu Joghurt-Dip (100% Bio) ³ 

Mittwoch den 18.09.

Menü 1:

Hackbällchen (Pute) mit Brokkoli-Käsesauce,
dazu Bio-Farfalle und cremiger Farmersalat ^{2, 3} 😊

Menü 2:

Minestrone (italienische Gemüsesuppe mit Zucchini, Paprika,
Karotte) mit Reiseinlage, dazu Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Donnerstag den 19.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

PASTA - Penne mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse (100% Bio) und Knabberparika

Freitag den 20.09.

Menü 1:

Panierter Lachs mit Reis, dazu Möhrenrahmgemüse 😊

Menü 2:

Pizza Margherita mit Knabbergurke

😊 = 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 23.09.

Menü 1:

Rinderfrikadelle mit Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse
und Reis (100% Bio) 

Menü 2:

PASTA - Raviolini gefüllt mit Spinat,
dazu Spinatsahnesauce und Reibekäse, dazu Chinakohl-Maissalat ³ 😊

Dienstag den 24.09.

Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,
dazu Kartoffelrösti und Knabbermöhre(Bio) ^{1, 5, 8}

Menü 2:

Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Erbsen,
dazu Knabbermöhre (100% Bio) 😊

Mittwoch den 25.09.

Menü 1:

Kebab (Hähnchen) mit Tzatziki, Krautsalat und Fladenbrot ^{2, 3}

Menü 2:

PASTA - Vegetarische Bolognese (Sonnenblumenkerne, Karotte, Sellerie)
mit Farfalle und Reibekäse (100% Bio), dazu Maissalat ³ 😊

Donnerstag den 26.09.

Menü 1:

Fleischkäse (Geflügel) mit Bratensauce,
dazu Bio-Möhrengemüse und Kartoffelpüree ^{1, 2, 3, 5, 8}

Menü 2:

Bulgur mit Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkoh, Tomatel) (100 % Bio) 

Freitag den 27.09.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes (Champignons) mit Kartoffelknödel,
dazu Salat mit Joghurdressing ^{1, 3, 5, 8}

Menü 2:

PASTA - Mexikanische Lasagne mit veganem Hack (Erbsenprotein)
mit Kidneybohnen, Mais, Paprika (100% Bio), dazu Salat mit Joghurdressing 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 30.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli)
mit Kräuterquark, dazu Bio-Salzkartoffeln
und Knabberpaprika 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

