

Speiseplan September 2023 BIOLOGISCH

Freitag den 01.09.

Menü 1:

Crunchy Chicken Burger mit Burgerbrötchen, Tomaten, Salat
und Ketchup, dazu Kartoffelecken^{2, 3, 5}

Menü 2:

Couscous mit Gemüse (Kichererbsen, Karotten, Paprika)
und Falaffel, dazu Paprika-Tomatensauce (100% Bio)³  **BIOLOGISCH**[®]
BY LEMONPIE



 = 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 04.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce
und Bio-Penne, dazu Knabbergurken

Menü 2:

PASTA – Bio-Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce und Reibekäse,
dazu cremiger Karottensalat 😊

Dienstag den 05.09.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Bio-Rahmspinat und Bio-Vollkornreis 😊

Menü 2:

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli),
dazu Kräutersauce und Bio-Farfalle 3

Mittwoch den 06.09.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Bratensauce,
dazu Bio-Erbsegemüse und Bio-Salzkartoffeln 1, 3, 5 😊

Menü 2:

Ratatouille (Zucchini, Auberginen, Paprika) mit Schupfnudeln und Reibekäse 2, 3, 5

Donnerstag den 07.09.

Menü 1:

Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie)
mit Geflügelklösschen (Pute), dazu Bio-Weizenbaguette

Menü 2:

Kartoffelsuppe mit Bio-Weizenbaguette

Freitag den 08.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Bio-Salzkartoffeln,
dazu Zucchini-gemüse 3

Menü 2:

PASTA - Penne mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Salat mit 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 11.09.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Spätzle, dazu Fingermöhren ^{1, 5, 8}

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln ³ 😊

Dienstag den 12.09.

Menü 1:

Fischburger zum selbst Zusammenbauen mit einer Fischfrikadelle,
Tomaten und Remouladensauce, dazu Kartoffelecken ^{2, 3, 5, 9}

Menü 2:

Vegetarischer Burger (Hähnchenstyle) mit Burgerbrötchen,
Tomaten, Salat und Ketchup, dazu Kartoffelecken ^{2, 3, 5}

Mittwoch den 13.09.

Menü 1:

Hähnchengulasch mit Bio-Reis,
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3, 4}

Menü 2:

PASTA - Käse-Makkaroni, dazu Knabbergurken (100 % Bio) 😊 

Donnerstag den 14.09.

Menü 1:

Rinderhackbällchen mit Tomatensauce, dazu Bio-Gnocchi
und Gurken-Dill-Salat in Essig-Öl-Dressing ³

Menü 2:

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Grünkern,
dazu Schnittlauchdip (100% Bio) 😊 

Freitag den 15.09.

Menü 1:

PASTA-Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce,
dazu dazu Grana Padano und Salat mit Honig-Vinaigrette ^{2, 3, 4} 😊

Menü 2:

Veggie-Nuggets (Erbseprotein) mit Kokos-Currysauce mit Mango,
dazu Bio-Basmatireis und Salat mit Honig-Vinaigrette 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 18.09.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Vollkornreis (100% Bio)  

Menü 2:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Möhrengemüse

Dienstag den 19.09.

Menü 1:

Linseneintopf mit Puten-Wienerwürstchen
und Vollkornbrot (100% Bio)^{2, 3, 8} 

Menü 2:

Eierpfannkuchen Rote Grütze mit Vanillesauce

Mittwoch den 20.09.

Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Farfalle,
dazu Knabbergurken^{2, 3}

Menü 2:

Gnocchi mit Paprikasauce,
dazu geriebener Käse und Knabbermöhren (100% Bio)³ 

Donnerstag den 21.09.

Menü 1:

PASTA - Vegetarische Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat
mit Bechamelsauce und Käse überbacken,
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette³ 

Menü 2:

Pizza Margherita

Freitag den 22.09.

Menü 1:

Pochiertes Seelachsfilet mit Bio-Salzkartoffeln,
dazu Zucchini-Gemüse in Tomatensauce³ 

Menü 2:

Gemüsemautaschen (Spinat) in Gemüsebrühe,
dazu Bio-Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing³

 = 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 25.09.

Menü 1:

Rindergulasch mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln ^{1, 5, 8} 😊

Menü 2:

Blumenkohl-Käse-Taler mit Bio-Reis,
dazu Paprika-Dip ³

Dienstag den 26.09.

Menü 1:

Hacksteak (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse,
dazu kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Vegane Hackbällchen mit Rahmsauce und Maisgemüse,
dazu kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Mittwoch den 27.09.

Menü 1:

Kalbsrahmagout mit Semmelknödel
dazu Knabbergurken 😊

Menü 2:

Milchreis mit Kirschgrütze

Donnerstag den 28.09.

Menü 1:

Gebackener Seelachs mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbermöhren ^{3, 9} 😊

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 

Freitag den 29.09.

Menü 1:

Hühnerkraftbrühe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch)
und Seidenklösschen, dazu Bio-Weizenbaguette ^{2, 3, 4, 5}

Menü 2:

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Saurer Sahne, dazu Reis (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

