

Speiseplan August 2025 BIOLOGISCH

Freitag den 01.08.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gemüsemautaschen (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 04.08.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Möhrengemüse,
dazu Reis 

Menü 2:

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

Dienstag den 05.08.

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 06.08.

Menü 1:

PASTA - Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Grana Padano,
dazu Krautsalat ^{2, 3}

Menü 2:

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

Donnerstag den 07.08.

Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce
mit Kartoffelecken, dazu Knabbergurken ^{2, 3, 5}

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce,
dazu Zimt und Zucker

Freitag den 08.08.

Menü 1:

Panierter Seelachs mit Kartoffelpüree
und Erbsenrahmgemüse

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



Montag den 11.08.

Menü 1:

Hähnerragout (Tomaten),
dazu Reis Knabbermöhre 

Menü 2:

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

Dienstag den 12.08.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Frankfurter Grüne Soße und Kartoffeln,
dazu Knabbergurke

Menü 2:

Brokkolicremesuppe mit Weizenbaguette 

Mittwoch den 13.08.

Menü 1:

Cevapcici (Rind) mit Tzaziki ,
dazu Kartoffelecken und Tomatensalat^{3, 5}

Menü 2:

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

Donnerstag den 14.08.

Menü 1:

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

Menü 2:

Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese,
dazu Reibekäse und Blattsalat mit Joghurtdressing ³ 

Freitag den 15.08.

Menü 1:

Hähnchenbrust natur mit Süßkartoffelpüree,
dazu grüne Bohnen mit Tomate 

Menü 2:

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Saurer Sahne, 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 18.08.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Semmelknödel und Knabbergurke

Menü 2:

PASTA - Nudelaufauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) und Käsesauce,
dazu Knabbergurke 😊

Dienstag den 19.08.

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 20.08.

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

Donnerstag den 21.08.

Menü 1:

Hähnchen-Nuggets mit Süß-Sauer-Sauce und Kartoffelecken,
dazu Knabbermöhre ^{2, 3, 5}

Menü 3:

Reibekuchen mit Apfelmus ³

Freitag den 22.08.

Menü 1:

Kibbeling mit Remouladensauce,
dazu Kartoffelsalat ^{2, 4, 8, 9}

Menü 2:

PASTA - Käse-Makkaroni,
dazu Erbsengemüse 

😊 = 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 25.08.

Menü 1:

Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini,
dazu Knabbergurke 

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Eierknöpfle,
dazu grüne Bohnen mit Tomatensauce 😊

Dienstag den 26.08.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet natur mit heller Rahmsauce,
dazu Reis und Salat mit Himbeerdressing

Menü 2:

Vegetarisches Gulasch (Erbsenprotein) mit Bio-Vollkornspirelli,
dazu Salat mit Himbeerdressing 😊

Mittwoch den 27.08.

Menü 1:

Hackbällchen (Pute) mit Brokkoli-Käsesauce,
dazu Bio-Farfalle 😊

Menü 2:

Minestrone (italienische Gemüsesuppe mit Zucchini, Paprika,
Karotte) mit Reiseinlage, dazu Weizenbaguette 

Donnerstag den 28.08.

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce,
dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree

Menü 2:

PASTA - Rigatonelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse , dazu Knabberpaprika

Freitag den 29.08.

Menü 1:

Panierter Lachs mit Reis,
dazu Möhrenrahmgemüse 😊

Menü 2:

Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Zucchini) ,
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

