

Speiseplan Dezember 2024 BIOLOGISCH

Montag den 02.12.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Paprikasauce
und Eierknöpfe, dazu Knabbergurke (Bio) ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Schupfnudeln mit Rahmspinat und Ei ² 😊

Dienstag den 03.12.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) (100% Bio),
dazu Salat mit Joghurtdressing ³

Mittwoch den 04.12.

Menü 1:

Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind) mit Tomatensauce
und Kritharaki (griechische Nudeln), dazu Gurkensalat ³

Menü 2:

Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas und veggie Hähnchen),
dazu Basmatireis (100% Bio) und Gurkensalat ³

Donnerstag den 05.12.

Menü 1:

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

Menü 2:

Kürbis-Kartoffel-Auflauf (100% Bio), dazu Knabbergurke ³

Freitag den 06.12.

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Reibekäse und Bio-Weizenbaguette, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette ³ 😊

Menü 2:

Vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand,
dazu Linsengemüse ^{3, 8}

😊 = 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 09.12.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Dienstag den 10.12.

Menü 1:

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Eierknöpfle, dazu Salat mit Joghurtdressing^{1, 3, 5, 8}

Menü 2:

PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannellotti (Spinat, Ricotta) mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken, dazu Salat mit Joghurtdressing³

Mittwoch den 11.12.

Menü 1:

Hähnchenschenkel mit Ketchup, dazu Bio-Reis und cremigen Karottensalat

Menü 2:

Reibekuchen mit Apfelmus³

Donnerstag den 12.12.

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce, dazu Rotkraut und kleine Kartoffeln^{1, 5}

Menü 2:

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

Freitag den 13.12.

Menü 1:

Geflügelfleischkäse mit Ketchup, dazu Bio-Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing^{2, 3, 8}

Menü 2:

Bulgur Bratling mit Currydip, dazu Gemüse (Paprika, Karotte und Kichererbsen) und Bio-Couscous

😊 = 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 16.12.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Möhrengemüse, dazu Reis (100% Bio) 

Menü 2:

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

Dienstag den 17.12.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Bratensauce,
dazu Bio-Reis und Salat mit Joghurtdressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Kartäuser Kloß mit Apfelmus und Vanillesauce³

Mittwoch den 18.12.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Donnerstag den 19.12.

Menü 1:

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

Menü 2:

Linsen-Hirse-Bällchen mit Kräuterrahmsauce, dazu Spätzle (100% Bio)  


Freitag den 20.12.

Menü 1:

PASTA - Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce,
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette ^{3, 4}

Menü 2:

Fitness Stick Apfel-Karotte mit Bio-Reis,
dazu Sesam-Joghurt-Dip mit Blattsalat und 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 23.12.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Eierknöpfle,
dazu Kohlrabi in Hollandaise 😊

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Lauch und Möhren (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

