

Speiseplan Februar 2025 BIOLOGISCH

Montag den 03.02.

Menü 1:

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

Menü 2:

Reibekuchen mit Apfelmus ³

Dienstag den 04.02.

Menü 1:

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

Menü 2:

Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Pastinake) mit Bio-Reis,
dazu Salat mit Joghurtdressing ³ 😊

Mittwoch den 05.02.

Menü 1:

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

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,
dazu Bio-Eierknöpfe und Gurkensalat ^{1, 3, 5}

Donnerstag den 06.02.

Menü 1:

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

Menü 2:

PASTA - Bio-Vollkorn-Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (Gerste),
dazu Grana Padano und Knabbergurke ^{2, 3} 😊

Freitag den 07.02.

Menü 1:

Bio-Rigatonelli mit Lachs in Tomatencreme,
dazu Knabbergurken

Menü 2:

Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas und veggie Hähnchen),
dazu Basmatireis (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 10.02.

Menü 1:

Hot Dog (Geflügel) mit Hot Dog Brötchen, Sauren Gurken, Röstzwiebeln, Ketchup und Mayo, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 8, 9}

Menü 2:

PASTA - Käse-Makkaroni, dazu Erbsengemüse (100 % Bio) 

Dessert

Brownie

Dienstag den 11.02.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Mittwoch den 12.02.

Menü 1:

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

Menü 2:

Vegane Hackbällchen mit Bio-Bulgur und Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbsen), dazu Paprikadip ³ 😊

Donnerstag den 13.02.

Menü 1:

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

Menü 2:

PASTA - Nudeln mit Tomate-Basilikum-Füllung (Fagottini), dazu Tomatensauce, Grana Padano und Knabbergurke ² 😊

Freitag den 14.02.

Menü 1:

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

Menü 2:

PASTA – Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce, dazu 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 17.02.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Möhengemüse,
dazu Dinkelreis (100% Bio)

Menü 2:

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

Dienstag den 18.02.

Menü 1:

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

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce,
dazu Bio-Erbsengemüse und Spätzle^{1, 5}

Mittwoch den 19.02.

Menü 1:

Seehecht (natur) mit Wirsingrahmgemüse und Kartoffeln 😊

Menü 2:

Gnocchi-Zucchini-Auflauf (100% Bio) mit Krautsalat^{2, 3}

Donnerstag den 20.02.

Menü 1:

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

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce,
dazu Zimt und Zucker

Freitag den 21.02.

Menü 1:

Hähnchenbrust natur mit Süßkartoffelpüree,
dazu grüne Bohnen mit Tomate 😊

Menü 2:

PASTA - Spirelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Knabbergurke (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 24.02.

Menü 1:

Geflügelgulasch (Huhn) in Champignonrahmsauce,
dazu Reis und Knabbermöhre (100% Bio)

Menü 2:

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

Dienstag den 25.02.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Tomatensauce und Bio-Spirelli,
dazu Knabbergurke

Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung und Kräuter dip,
dazu Gemüsereis ¹

Mittwoch den 26.02.

Menü 1:

Cevapcici (Rind) mit Tzaziki und Bio-Reis und Tomatensalat ³

Menü 2:

PASTA - Tortelloni (Spinat & Pinienkerne) mit Spinatsauce
und Käse überbacken, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Donnerstag den 27.02.

Menü 1:

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

Menü 2:

Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese,
dazu Grana Padano und Gurkensalat ^{2, 3} 

Freitag den 28.02.

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

