

Speiseplan Januar 2025 BIOLOGISCH

Donnerstag den 02.01.

Menü 1:

Cevapcici (Rind) mit Tzaziki und Bio-Reis,
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3}

Menü 2:

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

Freitag den 03.01.

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



Montag den 06.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

Crunchy Veggieschnitzel mit Kürbis-Bananen-Sauce,
dazu Bio-Basmatireis und Knabbermöhre 😊

Dienstag den 07.01.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Möhrengemüse,
dazu Reis (100% Bio) 

Menü 2:

PASTA - Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) und Käsesauce,
dazu Salat mit Joghurtdressing ³ 😊

Mittwoch den 08.01.

Menü 1:

Seelachsfilet (natur) in Schnittlauchsauc
mit gebratenem Weißkohl und Salzkartoffeln 😊

Menü 2:

Käse-Lauchsuppe, dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

Donnerstag den 09.01.

Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce
mit Bio-Parboiled Reis, dazu Knabbergurken ^{2, 3, 5}

Menü 2:

Reibekuchen mit Apfelmus ³

Freitag den 10.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

PASTA - Spätzle(Bio) mit vegetarischer Bolognese (Bio-Gerste),
dazu Reibekäse (Bio) 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 13.01.

Menü 1:

Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) mit Bio-Basmatireis und Knabbergurke (100% Bio)

Menü 2:

Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese und Knabbergurke (Bio) 

Dienstag den 14.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Kohlrabi) (100% Bio), dazu Salat mit Joghurtdressing ³

Mittwoch den 15.01.

Menü 1:

Paniertes Kabeljaufilet mit Limonendip, dazu Salzkartoffeln und cremiger Karottensalat

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Donnerstag den 16.01.

Menü 1:

Hackbällchen (Pute) mit Brokkoli-Käsesauce, dazu Bio-Vollkornspirelli und Knabbergurke 

Menü 2:

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

Freitag den 17.01.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt, dazu dunkle Sauce, Spätzle und Erbsengemüse ^{1, 2, 5}

Menü 2:

Falaffel Couscous und Gemüse (Karotten, Paprika, Tomate), dazu Joghurt-Dip (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 20.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

PASTA – Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce, dazu Knabbergurken

Dienstag den 21.01.

Menü 1:

Hähnchenbrust "Piccata" mit Tomatensauce, dazu Bio-Spirelli und Salat mit Joghurtdressing ³

Menü 2:

Linsengemüse mit Spätzle und Salat mit Joghurtdressing ³ 😊

Mittwoch den 22.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Möhrenrahmgemüse (100% Bio) ³ 

Donnerstag den 23.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

PASTA - Mexikanische Lasagne mit veganem Hack (Sonnenblumenkerne) mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Knabbermöhre (100% Bio)

Freitag den 24.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

PASTA - Vegetarische Ravioli (Tomate, Karotte, Pastinake), dazu Käsesauce (100% Bio) 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 27.01.

Menü 1:

Paniertes Kabeljaufilet mit Limonendip,
dazu Basmatireis und Erbsenrahmgemüse

Menü 2:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Möhren-Erbsenragout und Salat mit Kräuter-Dressing ³

Dienstag den 28.01.

Menü 1:

Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Reis und Karottengemüse ^{1, 5}

Menü 2:

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage
und Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Mittwoch den 29.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

Spirelli-Kürbis-Auflauf mit Kürbissahnesauce (100% Bio),
dazu Karotten-Apfelsalat ³

Donnerstag den 30.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

PASTA - Vegetarische Bolognese (Sonnenblumenkerne, Karotte, Sellerie)
mit Farfalle und Reibekäse (100% Bio), dazu Salat mit Honig Vinaigrette ³

Freitag den 31.01.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Reis,
dazu Möhrengemüse

Menü 2:

Bulgur mit Gemüseglasch
(Karotten, Brokkoli, Blumenkoh, Tomatel) (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



😊 = 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

