

Speiseplan Juli 2024 BIOLOGISCH

Montag den 01.07.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Möhrengemüse, dazu Reis 

Menü 2:

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

Dienstag den 02.07.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Bratensauce,
dazu Bio-Reis und Knabberpaprika 1,5

Menü 2:

Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce),
dazu Kartoffeln 3 😊

Mittwoch den 03.07.

Menü 1:

Hokifilet (natur) mit Ratatouillegemüse
(Zucchini, Paprika und Aubergine) und Bio-Vollkornreis_{2, 3, 5} 😊

Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse
mit Spätzle 

Donnerstag den 04.07.

Menü 1:

Rindergulasch mit Spätzle,
dazu Salat mit Honig Vinaigrette 1, 3, 5, 8

Menü 2:

PASTA - Spirelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse  und Salat mit Honig Vinaigrette 3

Freitag den 05.07.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Eierknöpfle,
dazu Kohlrabi in Hollandaise 😊

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika,
dazu Kräuterquark und Knabbermöhre 

😊 = 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 08.07.

Menü 1:

Pizza Geflügelsalami (Pute) und Knabberpaprika^{2, 3}

Menü 2:

PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannellotti (Spinat, Ricotta) mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken, dazu Knabberpaprika³ 😊

Dienstag den 09.07.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Frankfurter Grüne Soße und Kartoffeln, dazu Knabbergurke

Menü 2:

Vegane Mini Frikadellen mit Bio-Vollkornreis, dazu Erbsenrahmgemüse 😊

Mittwoch den 10.07.

Menü 1:

Cevapcici (Rind) mit Tzaziki und Bio-Reis und Tomatensalat³

Menü 2:

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika), dazu Weizenbaguette , dazu Tomatensalat³

Donnerstag den 11.07.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt, dazu dunkle Sauce, Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing^{1, 2, 3, 5}

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit kleinen Kartoffeln³ 

Freitag den 12.07.

Menü 1:

Hähnchenbrust natur mit Süßkartoffelpüree, dazu grüne Bohnen mit Tomate 😊

Menü 2:

Reibekuchen mit Apfelmus³

😊 = 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 15.07.

Menü 1:

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

Menü 2:

PASTA – Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf
mit Tomatensauce, dazu Knabber-Gurke(Bio) 😊

Dienstag den 16.07.

Menü 1:

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

Menü 2:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Blumenkohl in Hollandaise 😊

Mittwoch den 17.07.

Menü 1:

Seelachsfilet (natur) mit Brokkolirahmsauce
und Salzkartoffeln 😊

Menü 2:

Spätzle Auflauf mit Spinat 
dazu Chinakohl-Mais-Salat ³

Donnerstag den 18.07.

Menü 1:

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

Menü 2:

Veggie Geschnetzeltes (Veggie Hähnchen) mit Bio-Reis
und Möhrengemüse 

Freitag den 19.07.

Menü 1:

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

Menü 2:

Vegane Spinatstange mit Currydip,
dazu Bio-Couscous und Zucchini Gemüse ^{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 22.07.

Menü 1:

Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini,
dazu Knabbergurke 

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Eierknöpfle,
dazu grüne Bohnen mit Tomatensauce 😊

Dienstag den 23.07.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet natur mit heller Rahmsauce,
dazu Reis und Salat mit Joghurtdressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Falaffel Couscous und Gemüse (Karotten, Paprika, Tomate),
dazu Joghurt-Dip (100% Bio) ³ 

Mittwoch den 24.07.

Menü 1:

Hackbällchen (Pute) mit Brokkoli-Käsesauce,
dazu Bio-Vollkornspirelli und cremiger Bio-Farmersalat ^{2, 3} 😊

Menü 2:

Minestrone (italienische Gemüsesuppe mit Zucchini, Paprika,
Karotte) mit Reiseinlage, dazu Weizenbaguette ³ 

Donnerstag den 25.07.

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce,
dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree ^{1, 5}

Menü 2:

PASTA - Bunte Spirelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse  und Knabberpaprika

Freitag den 26.07.

Menü 1:

Panierter Lachs mit Reis,
dazu Möhrenrahmgemüse 😊

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 29.07.

Menü 1:

Rinderfrikadelle mit Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse
und Reis (100% Bio) 

Menü 2:

PASTA - Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta,
dazu Spinatsahnesauce und Reibekäse, dazu Knabberpaprika 😊

Dienstag den 30.07.

Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,
dazu Kartoffelrösti und Knabbermöhre(Bio) ^{1, 5, 8}

Menü 2:

Zucchini cremesuppe mit Grünkern,
dazu Weizenbaguette (100 % Bio) 

Mittwoch den 31.07.

Menü 1:

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

Menü 2:

PASTA - Vegetarische Bolognese (Sonnenblumenkerne, Karotte, Sellerie)
mit Farfalle und Reibekäse , dazu Maissalat 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

