

Speiseplan Juli 2025 BIOLOGISCH

Dienstag den 01.07.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet natur mit heller Rahmsauce,
dazu Vollkornreis und Salat mit Himbeerdressing^{3, 5}

Menü 2:

Falaffel Couscous und Gemüse (Karotten, Paprika, Tomate),
dazu Joghurt-Dip³ 

Mittwoch den 02.07.

Menü 1:

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

Menü 2:

Minestrone (italienische Gemüsesuppe mit Zucchini, Paprika,
Karotte) mit Reiseinlage, dazu Weizenbaguette³ 

Donnerstag den 03.07.

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce,
dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree

Menü 2:

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

Freitag den 04.07.

Menü 1:

Panierter Lachs mit Reis,
dazu Möhrenrahmgemüse 

Menü 2:

Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Zucchini) ,
dazu Salat mit Joghurtdressing³

 = 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 07.07.

Menü 1:

Rinderfrikadelle mit Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse
und kleine Kartoffeln 

Menü 2:

Kartäuser Kloß mit Vanillesauce

Dienstag den 08.07.

Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,
dazu Kartoffelrösti und Knabbermöhre(Bio)⁸

Menü 2:

Vegetarisches Frikassee mit vegetarischen Chunks (Erbsenprotein),
dazu Leipziger Allerlei und Basmatireis 😊

Mittwoch den 09.07.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Lachs-Tomaten-Sahnesauce,
dazu Maissalat³ 😊

Menü 2:

Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Erbsen ,
dazu Maissalat³

Donnerstag den 10.07.

Menü 1:

Kebab (Hähnchen) mit Tzatziki,
Krautsalat und Kartoffelecken^{2, 3, 5}

Menü 2:

Bulgur mit Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkoh, Tomatel),
dazu Knabbergurke 

Freitag den 11.07.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Erbsenrahmgemüse,
dazu Eierknöpfe 😊

Menü 2:

PASTA - Mexikanische Lasagne mit veganem Hack (Erbsenprotein)
mit Kidneybohnen, Mais, Paprika , dazu Salat mit Joghurtdressing³

😊 = 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 14.07.

Menü 1:

PASTA - Makkaroni-Bolognese-Auflauf (Rind)
mit Tomatensauce und Käse überbacken, dazu Knabbergurke  

Menü 2:

Linsengemüse mit Spätzle,
dazu Knabbergurke(Bio)³

Dienstag den 15.07.

Menü 1:

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

Menü 2:

PASTA - Spirelli mit Käse-Brokkolisauce,
dazu geriebener Käse , dazu Knabberpaprika

Mittwoch den 16.07.

Menü 1:

Seelachs (natur) mit Tomatensauce,
dazu Bio-Vollkornspirelli und Karotten-Apfel-Salat³ 

Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree
mit Möhrenrahmgemüse , dazu Karotten-Apfel-Salat³

Donnerstag den 17.07.

Menü 1:

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

Menü 2:

Schupfnudeln mit Apfelmus 

Freitag den 18.07.

Menü 1:

Kalbsrahmragout, dazu Bio-Reis und Knabbermöhre 

Menü 2:

Bunte Gemüsesuppe
mit geschnittenen Gemüseaultaschen,
dazu Bio-Weizenbaguette³ 

 = 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 21.07.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Paprikasauce und Bio-Reis,
dazu Knabbergurke³

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle,
dazu Erbsenrahmgemüse 😊

Dienstag den 22.07.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) ,
dazu Salat mit Joghurtdressing³

Mittwoch den 23.07.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Donnerstag den 24.07.

Menü 1:

Paniertes Lachsfilet mit Salzkartoffeln,
dazu Rahmspinat 😊

Menü 2:

Pfannkuchen mit Kirschgrütze

Freitag den 25.07.

Menü 1:

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

Menü 2:

PASTA – Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce und Reibekäs ,
dazu Salat mit Himbeerdressing^{3, 5}

😊 = 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 28.07.

Menü 1:

PASTA - Spaghetti mit Bolognese (Rind),
dazu Reibekäse und Knabbergurke 

Menü 2:

Veganer Bratling mit Bio-CousCous
und Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbsen), dazu Paprikadip³ 😊

Dienstag den 29.07.

Menü 1:

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Eierknöpfe,
dazu Knabbermöhre⁸

Menü 2:

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf ,
dazu Knabbermöhre

Mittwoch den 30.07.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Möhrengemüse,
dazu Semmelknödel⁴ 😊

Menü 2:

PASTA - Penne mit Spinatsauce und Reibekäse 

Donnerstag den 31.07.

Menü 1:

Crunchy Chicken Burger mit Burgerbrötchen, Tomaten, Salat
und Ketchup, dazu Kartoffelecken^{2, 3, 5}

Menü 2:

Gnocchi-Zucchini-Auflauf,
dazu Knabbergurke 

😊 = 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

