

## Speiseplan Mai 2025 BIOLOGISCH

### Freitag den 02.05.

#### Menü 1:

Kibbeling mit Remouladensauce,  
dazu Reis und Salat mit Joghurdressing <sup>3, 8, 9</sup>

#### Menü 2:

PASTA - Käse-Makkaroni,  
dazu Erbsengemüse (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 05.05.

#### Menü 1:

Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini,  
dazu Knabbergurke 

#### Menü 2:

Sojaschnitzel mit Eierknöpfle,  
dazu grüne Bohnen mit Tomatensauce 😊

### Dienstag den 06.05.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet natur mit heller Rahmsauce,  
dazu Reis und Salat mit Himbeerdressing <sup>3, 5</sup>

#### Menü 2:

Falaffel Couscous und Gemüse (Karotten, Paprika, Tomate),  
dazu Joghurt-Dip <sup>3</sup> 

### Mittwoch den 07.05.

#### Menü 1:

Vier Hackbällchen (Pute) mit Brokkoli-Käsesauce,  
dazu Bio-Penne und cremiger Farmersalat <sup>2, 3</sup> 😊

#### Menü 2:

Minestrone (italienische Gemüsesuppe mit Zucchini, Paprika,  
Karotte) mit Reiseinlage, dazu Weizenbaguette <sup>3</sup> 

### Donnerstag den 08.05.

#### Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce,  
dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree

#### Menü 2:

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

### Freitag den 09.05.

#### Menü 1:

Panierter Lachs mit Reis,  
dazu Möhrenrahmgemüse 😊

#### Menü 2: (100

Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Zucchini)   
dazu Salat mit Joghurtdressing <sup>3</sup>

😊 = 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 12.05.**

**Menü 1:**

Lasagne al Forno vom Rind mit Knabbermöhre 

**Menü 2:**

Linseneintopf mit Bio-Weizenbaguette 😊

**Dienstag den 13.05.**

**Menü 1:**

Königsberger Klopse (Rind) mit Möhrengemüse,  
dazu Salzkartoffeln 

**Menü 2:**

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

**Mittwoch den 14.05.**

**Menü 1:**

Backfisch (Seelachs) mit Erbsengemüse und Limonendip,  
dazu Kartoffelecken <sup>3, 5</sup> 😊

**Menü 2:**

Gnocchi-Zucchini-Auflauf , dazu Maissalat <sup>3</sup>

**Donnerstag den 15.05.**

**Menü 1:**

Butter Chicken mit Basmatireis und Knabbergurke <sup>4</sup>

**Menü 2:**

Asia-Nudeln mit Gemüse , dazu Knabbergurke

**Freitag den 16.05.**

**Menü 1:**

Moussaka mit Rinderhackfleisch,  
dazu Salat mit Joghurtdressing <sup>3</sup>

**Menü 2:**

Spanische Gemüsepaella (Erbsen, Karotten, Paprika)  
mit Sauerrahm-Dip <sup>3</sup> 

😊 = 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 19.05.

#### Menü 1:

Hähnchen-Nuggets mit Kartoffeln,  
dazu Ketchup  und Knabbergurke 

#### Menü 2:

Linsengemüse mit Spätzle, dazu Knabbergurke 

### Dienstag den 20.05.

#### Menü 1:

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

#### Menü 2:

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

### Mittwoch den 21.05.

#### Menü 1:

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

#### Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree  
mit Möhrenrahmgemüse 

### Donnerstag den 22.05.

#### Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce  
mit Bio-Parboiled Reis, dazu Salat mit Himbeerdressing 

#### Menü 2:

Schupfnudeln mit Apfelmus 

### Freitag den 23.05.

#### Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Reis,  
dazu Möhengemüse 

#### Menü 2:

Bunte Gemüsesuppe mit geschnittenen Gemüsemaisentaschen,  
dazu Bio-Weizenbaguette 

 = 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 26.05.**

**Menü 1:**

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Paprikasauce  
und Bio-Reis, dazu Knabbergurke <sup>3</sup>

**Menü 2:**

Allgäuer Käsespätzle,  
dazu Erbsenrahmgemüse 😊

**Dienstag den 27.05.**

**Menü 1:**

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Remoulade,  
dazu Salat mit Joghurtdressing <sup>3, 9</sup>

**Menü 2:**

Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika  
und Tomatensauce) mit Bio-Reis <sup>2, 3, 5</sup> 😊

**Mittwoch den 28.05.**

**Menü 1:**

Kebab (Hähnchen) mit Tzatziki,  
Krautsalat und Basmatireis <sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**

Pfannkuchen mit Kirschgrütze

**Freitag den 30.05.**

**Menü 1:**

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),  
Tomaten, Salat, Gewürzgurken und Ketchup-Mayo-Sauce,  
dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup>

**Menü 2:**

PASTA – Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce und Reibekäse  ,  
dazu Salat mit Himbeerdressing <sup>3, 5</sup>

😊 = 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

