

Speiseplan November 2024 BIOLOGISCH

Montag den 04.11.

Menü 1:

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

Menü 2:


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

Dienstag den 05.11.

Menü 1:

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

Menü 2:

Veggie Geschnetzeltes (Veggie Hähnchen) mit Bio-Reis
und Möhrengemüse (100% Bio) 

Mittwoch den 06.11.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute,
dazu Grana Padano und Chinakohl-Maissalat ^{2, 3, 4}

Menü 2:

Reibekuchen mit Apfelmus ³

Donnerstag den 07.11.

Menü 1:

Pizza Geflügelsalami (Pute) mit Knabbergurke ^{2, 3}

Menü 2:

PASTA - Raviolini gefüllt mit Spinat,
dazu Spinatsahnesauce und Reibekäse, Knabbergurke 😊

Freitag den 08.11.

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 11.11.

Menü 1:

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

Menü 2:

Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese und Knabbergurke (Bio) ☺

Dienstag den 12.11.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet natur mit heller Rahmsauce, dazu Eierknöpfe und Salat mit Joghurtdressing 1, 3, 5

Menü 2:


Vegetarisches Gulasch (Veggie Hähnchen) mit Bio-Penne, dazu Salat mit Joghurtdressing 1, 3, 5 ☺

Mittwoch den 13.11.

Menü 1:

Hackbällchen (Pute) mit Brokkoli-Käsesauce, dazu Bio-Vollkornspirelli und cremiger Bio-Farmersalat 2, 3 ☺

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) ☺ 

Donnerstag den 14.11.

Menü 1:

Rinderfrikadelle mit Lauch-Rahmgemüse und Reis (100% Bio) 

Menü 2:


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

Freitag den 15.11.

Menü 1:

Panierter Lachs mit Rahmspinat, dazu Risoni ☺

Menü 2:

Falaffel Couscous und Gemüse (Karotten, Paprika, Tomate), dazu Joghurt-Dip (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 18.11.

Menü 1:

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

Menü 2:

PASTA – Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf
mit Tomatensauce, dazu Knabbergurken 😊

Dienstag den 19.11.

Menü 1:

Hähnchenbrust "Piccata" mit Tomatensauce, dazu Bio-Spirelli und Salat mit Honig-Vinaigrette³

Menü 2:

Linsengemüse mit Spätzle und Salat mit Honig-Vinaigrette³ 😊

Mittwoch den 20.11.

Menü 1:

Seelachs (natur) mit Tomatensauce,
dazu Bio-Kartoffeln und Maissalat³ 😊

Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree
mit Möhrenrahmgemüse (100%Bio) und Maissalat³

Donnerstag den 21.11.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Freitag den 22.11.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes (Champignons) mit Semmelknödel,
dazu Salat mit Joghurdressing^{1, 3, 5, 8}

Menü 2:

PASTA - Vegetarische Tortelloni verdi (Ricotta),
dazu Käsesauce (100% Bio) und Salat mit Joghurdressing³

😊 = 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 25.11.

Menü 1:

PASTA - Makkaroni-Bolognese-Auflauf (Rind)
mit Tomatensauce und Käse überbacken (100% Bio), dazu Knabberpaprika

Menü 2:

Kartäuser Kloß mit Vanillesauce

Dienstag den 26.11.

Menü 1:

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

Menü 2:

Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Erbsen (100% Bio),
dazu Salat mit Joghurdressing ³ 😊

Mittwoch den 27.11.

Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce
mit Bio-Parboiled Reis und Karotten-Apfel-Salat ^{2, 3}

Menü 2:

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

Donnerstag den 28.11.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Freitag den 29.11.

Menü 1:

Kartoffel-Kürbisgratin mit Kalbsragout,
dazu Salat mit Frenchdressing ³ 😊

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,
dazu Basmatireis und Salat mit Frenchdressing ^{1, 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

