

Speiseplan Dezember 2022 BIOLOGISCH

Donnerstag den 01.12.

Menü 1:

Kartoffeltaschen mit Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen, Spargel) in Sahnesauce, dazu Bio-Vollkornreis 😊

Menü 2:

Blumenkohlschnitzel mit Schnittlauchsauce, dazu Kartoffelpüree und Blattsalat 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
Alte Tuchfabrik
Josef-Ruhr-Straße 30
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



Montag den 05.12.

Menü 1:

PASTA - Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Reibekäse,
dazu Gurkensalat mit Schmand und Dill ^{1, 2, 3, 5}

Menü 2:


Kartoffelgratin mit Karotten (100% Bio)  BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

Mittwoch den 07.12.

Menü 1:


Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Rahmsauce und Eierknöpfe ^{1, 5}

Menü 2:

Gnocchi-Kürbis-Auflauf mit Gouda,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) ³  BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS


Donnerstag den 08.12.

Menü 1:

Vegane Mini Frikadellen,
dazu Bio-Reis und Wirsinggemüse 

Menü 2:

PASTA - Käse-Makkaroni,
dazu Salat mit Joghurt-Dressing (100 % Bio)  BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

 = 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
Alte Tuchfabrik
Josef-Ruhr-Straße 30
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



Montag den 12.12.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Reis,
dazu Möhrengemüse 😊

Menü 2:


Maultaschen (mit Blumenkohl und Käse gefüllt),
dazu Kräutersauce und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing 3

Mittwoch den 14.12.

Menü 1:

Hähnchengyros mit Tzaziki und Bio-Bulgur,
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing 2, 3

Menü 2:

PASTA - Vollkorn-Spaghetti mit vegetarischer Bolonese (Gerste),
dazu Grana Padano und Knabbermöhren (100% Bio) 3  BIOLOGISCH

Donnerstag den 15.12.

Menü 1:

Vegetarische Frikadelle mit Bio-Reis,
dazu winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben) 3, 8 😊

Menü 2:

Semmelknödel mit Pilzrahmsauce,
dazu 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
Alte Tuchfabrik
Josef-Ruhr-Straße 30
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070




Montag den 19.12.

Menü 1:


PASTA - Überbackener Nudelauflauf (Bio-Spirelli)
mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce

Menü 2:



Hausgemachtes Kartoffelpüree
mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (100%Bio)  

Mittwoch den 21.12.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce,
dazu grüne Bohnen und Bio-Vollkornreis ^{1, 5} 

Menü 2:

PASTA -Spirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse
und Knabbermöhren (100% Bio) ³  


Donnerstag den 22.12.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben,
dazu Bauernbrot ^{2, 3, 5, 8}

Menü 2:

Kartoffelsuppe mit Bauernbrot 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
Alte Tuchfabrik
Josef-Ruhr-Straße 30
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

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
Alte Tuchfabrik
Josef-Ruhr-Straße 30
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070

