



Speiseplan Februar 2023 BIOLOGISCH

Mittwoch den 01.02.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Kartoffelknödel^{1, 5}

Menü 2:



Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Erbsen (100% Bio)  


Donnerstag den 02.02.

Menü 1:

Sojaschnitzel mit Paprikasauce,
dazu Bio-Reis und Salat mit Honig-Vinaigrette^{1, 3, 5}

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit kleinen Kartoffeln (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
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 06.02.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Bio-Penne, dazu Fingermöhren^{1, 5} 😊

Menü 2:

Ein Gemüsetaler (Karotte, Sellerie, Porree)
mit Bio-Salzkartoffeln und Schnittlauchdip^{3, 8}

Mittwoch den 08.02.

Menü 1:


Pochiertes Hokifilet mit Dillsauce,
dazu Bio-Vollkornreis und Knabbergurken 😊

Menü 2:

PASTA - Gemüsetortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie)
dazu Tomatensauce und Salat mit Honig-Vinaigrette³

Donnerstag den 09.02.

Menü 1:

PASTA - Vegetarische Sonnenblumenkernsauce,
dazu Spaghetti und Salat mit Joghurtdressing (100% Bio)³ 

Menü 2:

Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben),
dazu Bio-Vollkornreis³ 😊

😊 = 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 13.02.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu kleine Kartoffeln (100% Bio) ³ 

Menü 2:

PASTA - Bio-Rigatonelli mit Basilikumpestosauce,
dazu Grana Pandano und Chinakohl-Mais-Salat ^{2, 3} 

Mittwoch den 15.02.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Kohlrabi-Rahmgemüse, dazu Bio-Dinkelreis ³ 

Menü 2:



Drei Kartoffel-Reibekuchen mit Apfelmus ³


Donnerstag den 16.02.

Menü 1:

PASTA - Bunte Spirelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Salat in Joghurt-Dressing (100% Bio) ³ 

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Risoni und Gemüse (Kichererbsen, Paprika,
Karotten), dazu Joghurt-Minz-Dip 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
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 20.02.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Bolognese (Geflügel),
dazu Reibekäse und Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing^{3, 4}

Menü 2:

Fünf Falaffel mit Bio-Couscous und Gemüse
(Paprika, Karotte, Kichererbse), dazu Paprikadip³ 😊

Mittwoch den 22.02.

Menü 1:

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

Menü 2:


Kürbiscrèmesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot und Knabbergurken (100% Bio)³ 😊 

Donnerstag den 23.02.

Menü 1:

Pochiertes Seelachsfilet mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 😊

Menü 2:

Penne mit Gemüseglasch (Karotten, Brokkoli,
Blumenkohl), dazu geriebener Käse (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
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 27.02.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce,
dazu Bio-Penne und cremiger Karottensalat 😊

Menü 2:

Vier panierte Gemüsesticks (Karotte, Apfel) mit Kräuterdip,
dazu Bio-Dinkelreis

😊 = 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

