

Speiseplan März 2023 BIOLOGISCH

Mittwoch den 01.03.

Menü 1:

Lachsburger zum selbst Zusammenbauen
mit Salat und Cocktailsauce,
dazu Kartoffelecken und Blattsalat mit Joghurdressing ^{3, 5} 😊

Menü 2:

Vegetarisches Gulasch (Soja) mit Bio-Vollkornspirelli,
dazu Cole Slaw ^{1, 3, 5}

Donnerstag den 02.03.

Menü 1:

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

Menü 2:

Blumenkohlschnitzel mit Schnittlauchsauce,
dazu Kartoffelpüree und Knabbergurken

Dessert

Donut ¹

😊 = 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 06.03.

Menü 1:

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

Menü 2:


Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda,
dazu Knabbermöhren (100% Bio) ³ 

Mittwoch den 08.03.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Rahmsauce und Eierknöpfe, dazu Maissalat ^{1, 3, 5}

Menü 2:

PASTA - Käse-Makkaroni,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 


Donnerstag den 09.03.

Menü 1:

Vegane Mini Frikadellen mit Bio-Reis, dazu Erbsenrahmgemüse 

Menü 2:

Gemüsemaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat) in Gemüsebrühe,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing ²

 = 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 13.03.

Menü 1:

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

Menü 2:



Hausgemachtes Kartoffelpüree
mit Möhrenrahmgemüse (100% Bio)  

Mittwoch den 15.03.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce,
dazu Erbsengemüse und Bio-Reis ^{1, 5}

Menü 2:


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


Donnerstag den 16.03.

Menü 1:

Vegetarische Bällchen mit fruchtiger Currysauce und Bio-Farfalle,
dazu Blattsalat mit Honig-Vinaigrette ³

Menü 2:

Fünf Falaffel mit Bio-Couscous und Gemüse
(Paprika, Karotte, Kichererbse), dazu ein Joghurt-Minz-Dip 

 = 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 20.03.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Reis,
dazu Möhrengemüse 😊

Menü 2:


Semmelknödel mit Pilzrahmsauce,
dazu Chinakohl-Mais-Salat³

Mittwoch den 22.03.

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 23.03.

Menü 1:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,
Gemüsefrikadelle (Karotten, Sellerie, Poree), Tomaten, Salat,
Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken^{1, 2, 3, 5, 8, 9}

Menü 2:

Maultaschen mit Blumenkohl und Käse,
dazu Kräutersauce und Salat mit Honig-Vinaigrette³ 😊

😊 = 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 27.03.

Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes
mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Basmatireis^{2, 8}

Menü 2:

PASTA - Vollkornspaghetti mit Brokkoli-Sahne-Sauce,
dazu Reibekäse und Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) (100% Bio)^{2, 3} 

Mittwoch den 29.03.

Menü 1:


Drei Hähnchen-Knusper-Nuggets mit Tomaten-Curry-Dip,
dazu Kartoffelecken und Knabbergurken^{1, 3, 5, 8}

Menü 2:

PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Ricotta, Spinat) mit Möhrenragout und Mozzarella
überbacken³ 


Donnerstag den 30.03.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Lachs und Dill,
dazu Bauernbrot^{3, 5} 

Menü 2:

Pizza Margherita

 = 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

