

Speiseplan April 2023 BIOLOGISCH

Montag den 17.04.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Möhrengemüse und Bio-Reis ^{1, 5}

Menü 2:


Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und zwei gekochten Eiern ^{2, 3} 😊

Mittwoch den 19.04.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Paprikasauce und Eierknöpfle ^{1, 5}

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika,
dazu Kräuterquark und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) ³ 😊 

Donnerstag den 20.04.

Menü 1:

Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce,
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette ^{3, 4} 😊

Menü 2:

Bio-Vollkornspirelli mit Bärlauchsauce und Grana Padano,
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette ^{2, 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.

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 24.04.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli)
mit Kräuterquark, dazu Bio-Salzkartoffeln
und Knabberpaprika ³ 😊

Mittwoch den 26.04.

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Crème Fraîche und Bio-Weizenbaguette 😊

Menü 2:

PASTA - Vegetarische Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Karotte, Sellerie),
dazu Käsesauce und Salat mit Joghurtdressing ³

Donnerstag den 27.04.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Cocktailsauce,
dazu Kartoffelecken und Gurkensalat in Joghurtdressing ^{2, 3, 5} 😊

Menü 2:

Fitness Sticks mit Cocktailsauce,
dazu Kartoffelecken und Gurkensalat in Joghurtdressing ^{2, 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.

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

