

Speiseplan Oktober 2023 BIOLOGISCH

Montag den 16.10.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Blumenkohl-Gemüse^{1, 4, 5} 😊

Menü 2:

Gemüsereibekuchen (Kartoffeln, Zucchini, Möhren),
dazu Kräuterquark

Mittwoch den 18.10.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Champignonsauce,
dazu kleine Bio-Kartoffeln³

Menü 2:

Spinat-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Farfalle,
dazu Salat mit Joghurdressing³ 😊

Donnerstag den 19.10.

Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" (mit Mehl gebacken)
mit Tomatensauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbermöhren 😊

Menü 2:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit asiatischen Gemüse, dazu Parboiled Basmatireis²

😊 = 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 23.10.

Menü 1:

Würstchenragout (Rind) in Tomatensauce,
dazu Bio-Rigatonelli^{2,3}

Menü 2:

Vegane Mini Frikadellen mit Blattspinat und Bio-Reis 😊

Mittwoch den 25.10.

Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Geflügel),
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken^{1,2,3,5,9}

Menü 2:

PASTA - Vollkorn-Spaghetti mit Käsesauce,
dazu geriebener Käse und Knabbergurken (100% Bio) 😊 

Donnerstag den 26.10.

Menü 1:

PASTA - Raviolini-Auflauf mit Spinat-Sauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 😊 

Menü 2:

Eierpfannkuchen Apfel-Zimt mit Vanillesauce

😊 = 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 30.10.

Menü 1:

Cevapcici (Rind) mit Ajvar, dazu Kritharaki
und Gurkensalat mit Schmand und Dill^{2, 3, 5}

Menü 2:

Schupfnudeln mit Rahmspinat und Ei² 😊

😊 = 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

