

Speiseplan Februar 2024 BIOLOGISCH


Donnerstag den 01.02.

Menü 1:

Paniertes Kabeljaufilet mit Limonendip,
dazu Salzkartoffeln und Knabbergurke

Menü 2:

Reibekuchen mit Apfelmus 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
Heinenstraße 9
53902 Bad Münstereifel

T +49 2251 65082-20

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



Montag den 05.02.

Menü 1:

Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) mit Bio-Basmatireis und Knabbergurke (100% Bio)

Menü 2:


Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese und Knabbergurke (Bio)³

Mittwoch den 07.02.

Menü 1:

Hackbällchen (Pute) mit Brokkoli-Käsesauce,
dazu Bio-Vollkornspirelli und cremiger Bio-Farmersalat^{2,3}

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio)³ 


Donnerstag den 08.02.

Menü 1:

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

Menü 2:

PASTA - Bunte Spirelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Kanbbermöhre (100% Bio)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
Heinenstraße 9
53902 Bad Münstereifel

T +49 2251 65082-20

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



Mittwoch den 14.02.

Menü 1:

Kebab (Hähnchen) mit Tzatziki, Krautsalat und Basmatireis^{2, 3}

Menü 2:

PASTA - Raviolini-Auflauf mit Spinat-Sauce,
und Maissalat³

Donnerstag den 15.02.

Menü 1:

Seelachs (natur) mit Tomatensauce, dazu Bio-Vollkornspirelli und Tomatensalat³

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 19.02.

Menü 1:

PASTA - Makkaroni-Bolognese-Auflauf (Geflügel) mit Tomatensauce und Käse überbacken, dazu Knabbergurke(100% Bio),³

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Süßkartoffelgnocchi, dazu grüne Bohnen mit Tomatensauce

Mittwoch den 21.02.

Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Reis, dazu Karotten-Apfel-Salat^{2, 3}

Menü 2:

Gnocchi mit Kürbissahnesauce, dazu geriebener Käse (100% Bio) Karotten-Apfelsalat³

Donnerstag den 22.02.


Menü 1:

Rindergeschnetzeltes (Champignons) mit Kartoffelpüree und rote Beetesalat^{1, 5, 8}

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln³

Drei Polentataler mit Champignonrahm

 = 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 26.02.

Menü 1:

Linseneintopf mit Puten-Wienerwürstchen
und Vollkornbrot (100% Bio)^{2, 3, 8} 

Menü 2:

Schupfnudeln mit Wirsing- und Möhrengemüse

Mittwoch den 28.02.

Menü 1:

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

Menü 2:

Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas und veggie Hähnchen),
dazu Basmatireis (100% Bio) und Gurkensalat³


Donnerstag den 29.02.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit Bio-Penne,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing^{1, 3, 5, 8}

Menü 2:

PASTA - Bio-Vollkorn-Spaghetti mit vegetarischer Bolonese (Gerste),
dazu Reibekäse und Salat mit Kräuter-Basilikum Dressing³

 = 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

