

## Speiseplan Mai 2024 BIOLOGISCH

Mittwoch den 01.05.  
**-Feiertag-**

Donnerstag den 02.05.

### Menü 1:

Currywurst (Geflügel) mit Kartoffelecken,  
dazu Salat mit Joghurtdressing <sup>1, 3, 5, 8</sup>

### Menü 2:

Gnocchi-Zucchini-Auflauf (100% Bio),  
dazu Salat mit Joghurtdressing <sup>3</sup>

 = 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 06.05.**

**Menü 1:**

Hühnerfrikassee mit Möhrengemüse,  
dazu Reis (100% Bio) 

**Menü 2:**

Bio-Penne-Auflauf Veggie Hack Erbsen Lauch,  
dazu Knabbergurke 😊

**Mittwoch den 08.05.**

**Menü 1:**

PASTA - Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Grana Padano,  
dazu Knabbergurke(Bio) <sup>1, 2, 5</sup>

**Menü 2:**

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse  
mit Spätzle, dazu Knabbergurke (100% Bio)

**Donnerstag den 09.05.**

**-Feiertag-**

😊 = 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 13.05.

#### Menü 1:

Hähnerragout in Tomatensauce,  
dazu Penne und Knabbermöhren (100% Bio) 

#### Menü 2:

PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannellotti (Spinat, Ricotta)  
mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken, dazu Knabbermöhre(Bio)<sup>3</sup> 

### Mittwoch den 15.05.

#### Menü 1:

Cevapcici (Rind) mit Tzaziki und Bio-Reis,  
dazu Tomatensalat<sup>3</sup>

#### Menü 2:

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika),  
dazu Weizenbaguette (100% Bio) und Tomatensalat<sup>3</sup>

### Donnerstag den 16.05.

#### Menü 1:

PASTA-Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce,  
dazu Salat mit French-Dressing <sup>2, 3, 4</sup>

#### Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio),  
dazu Salat mit Frenchdressing <sup>3</sup> 

 = 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 20.05.**  
**-Feiertag-**

**Mittwoch den 22.05.**

**Menü 1:**

Seelachsfilet (natur) mit Brokkolirahmsauce und Salzkartoffeln 😊

**Menü 2:**

Spätzle Auflauf mit Spinat (100% Bio),  
dazu Chinakohl-Mais-Salat<sup>3</sup>

**Donnerstag den 23.05.**

**Menü 1:**

Pizza Geflügelsalami (Pute),  
dazu Knabberpaprika<sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**

Pizza Margherita mit Knabberpaprika

😊 = 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 27.05.**

**Menü 1:**

Kartoffelaufbau mit Rinderhack und Zucchini,  
dazu Knabbergurke (100% Bio)

**Menü 2:**

Sojaschnitzel mit Eierknöpfle,  
dazu grüne Bohnen mit Tomatensauce 😊

**Mittwoch den 29.05.**

**Menü 1:**

Hackbällchen (Pute) mit Brokkoli-Käsesauce,  
dazu Bio-Farfalle 😊

**Menü 2:**

Minestrone (italienische Gemüsesuppe mit Zucchini, Paprika,  
Karotte) mit Reiseinlage, dazu Weizenbaguette (100% Bio)<sup>3</sup>

😊 = 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

