

Speiseplan September 2024 BIOLOGISCH

Montag den 02.09.

Menü 1:

Hühnerragout (Tomaten) mit Reis,
dazu Knabbermöhre(100% Bio) 😊

Menü 2:

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

Mittwoch den 04.09.

Menü 1:

Panierter Seelachs mit Salzkartoffeln
und Zucchini-Tomaten-Gemüse 3 😊

Menü 2:

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

Donnerstag den 05.09.

Menü 1:

Pizza Geflügelsalami (Pute) dazu Knabberpaprika 2, 3

Menü 2:

Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese,
dazu Parmesan und Knabberparika 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.

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 09.09.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Semmelknödel und Knabbergurke ^{1, 5}

Menü 2:

Maultaschen mit Blumenkohl und Käse,
dazu Kräutersauce und Knabbergurke ³ 😊

Mittwoch den 11.09.

Menü 1:

Seelachsfilet (natur) mit Brokkolirahmsauce
und Salzkartoffeln 😊

Menü 2:

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

Donnerstag den 12.09.

Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gurken und Ketchup-Mayo-Sauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9}

Menü 2:

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

😊 = 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 Münterfeld

T +49 2251 65082-20

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

Für Bio gilt: DE-ÖKO-070



Montag den 16.09.

Menü 1:

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

Menü 2:


Sojaschnitzel mit Eierknöpfle,
dazu grüne Bohnen mit Tomatensauce 😊

Mittwoch den 18.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Donnerstag den 19.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

PASTA - Penne mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse (100% Bio) und 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 23.09.

Menü 1:

Rinderfrikadelle mit Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse
und Reis (100% Bio) 

Menü 2:


PASTA - Raviolini gefüllt mit Spinat,
dazu Spinatsahnesauce und Reibekäse, dazu Chinakohl-Maissalat 

Mittwoch den 25.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

PASTA - Vegetarische Bolognese (Sonnenblumenkerne, Karotte, Sellerie)
mit Farfalle und Reibekäse (100% Bio), dazu Maissalat 


Donnerstag den 26.09.

Menü 1:

Fleischkäse (Geflügel) mit Bratensauce,
dazu Bio-Möhrengemüse und Kartoffelpüree ^{1, 2, 3, 5, 8}

Menü 2:

Bulgur mit Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) (100 % Bio) 

 = 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 30.09.

Menü 1:

PASTA - Makkaroni-Bolognese-Auflauf (Rind)
mit Tomatensauce und Käse überbacken (100% Bio), dazu Knabberpaprika

Menü 2:

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

