

## Speiseplan Oktober 2024 BIOLOGISCH

### Dienstag den 01.10.

#### Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),  
Tomaten, Salat, Gewürzgurken und Ketchup-Mayo-Sauce, dazu Kartoffelecken

#### Menü 2:

Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Erbsen  
und Knabbergurke (100% Bio) 😊

### Mittwoch den 02.10.

#### Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce  
mit Bio-Parboiled Reis und Karotten-Apfel-Salat<sup>2, 3</sup>

#### Menü 2:

Spirelli-Kürbis-Auflauf mit Kürbissahnesauce (100% Bio),  
dazu Karotten-Apfelsalat<sup>3</sup>

### Donnerstag den 03.10.


-Feiertag-

### Freitag den 04.10.

#### Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,  
dazu Semmelknödel und Knabbermöhre<sup>1, 5</sup>

#### Menü 2:

Bulgur mit Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkoh, 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 07.10.**

**Menü 1:**

Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce,  
dazu Bio-Spätzle und Gurkensalat mit Schmand und Dill <sup>1, 2, 3, 5</sup>

**Menü 2:**

Schupfnudeln mit Rahmspinat und Ei <sup>2</sup> 😊

**Dienstag den 08.10.**

**Menü 1:**

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Remoulade,  
dazu Salat mit Joghurtdressing <sup>3, 9</sup>

**Menü 2:**

Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Pastinake) mit Bio-Reis,  
dazu Salat mit Joghurtdressing <sup>3</sup> 😊

**Mittwoch den 09.10.**

**Menü 1:**

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Paprikasauce  
und Eierknöpfe dazu Gurkensalat <sup>1, 3, 5</sup>

**Menü 2:**

Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas und veggie Hähnchen),  
dazu Basmatireis (100% Bio) und Gurkensalat <sup>3</sup>

**Donnerstag den 10.10.**

**Menü 1:**

Putengyros (Zwiebel) mit Bio-Reis und Tzaziki,  
dazu Knabbergurke (Bio)

**Menü 2:**

PASTA - Bio-Vollkorn-Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (Gerste),  
dazu Grana Padano und Knabbergurke (Bio) <sup>2, 3</sup> 😊

**Freitag den 11.10.**

**Menü 1:**

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)  
dazu Reibekäse und Bio-Weizenbaguette <sup>3</sup> 😊

**Menü 2:**

PASTA – Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce und Reibekäse (100% Bio),  
dazu Salat mit Honig Vinaigrette <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 14.10.

#### Menü 1:

PASTA - Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Reibekäse und Knabbergurke (100% Bio)

#### Menü 2:

Vegane Hackbällchen mit Bio-CousCous und Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbsen), dazu Paprikadip<sup>3</sup> 😊

### Dienstag den 15.10.

#### Menü 1:

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Eierknöpfle, dazu Knabbermöhre<sup>1, 5, 8</sup>

#### Menü 2:

Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Brokkoli, Sellerie), dazu Bio-Reis und Knabbermöhre 😊

### Mittwoch den 16.10.

#### Menü 1:

Lachs-Kartoffelsuppe (Karotte, Sellerie, Zwiebel), dazu Vollkornbrot 😊

#### Menü 2:

PASTA - Käse-Makkaroni, dazu Erbsengemüse (100 % Bio) 

### Donnerstag den 17.10.

#### Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce, dazu Rotkraut und kleine Kartoffeln<sup>1, 5</sup>

#### Menü 2:


PASTA - Nudeln mit Tomate-Basilikum-Füllung (Fagottini), dazu Tomatensauce und Grana Padano und Salat mit Joghurtdressing<sup>2, 3</sup> 😊

### Freitag den 18.10.

#### Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Möhrengemüse, dazu Semmelknödel<sup>1, 4, 5</sup> 😊

#### Menü 2:

Gemüsemautaschen (Karotte, Spinat, Erbse, Brokkoli) in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing (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



### Montag den 21.10.

#### Menü 1:

Panierte Hähnchenbrust mit Tomaten-Curry-Sauce,  
dazu Kartoffelecken und Knabbergurke <sup>1, 3, 5</sup>

#### Menü 2:

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

### Dienstag den 22.10.

#### Menü 1:

Paniertes Lachsfilet mit Salzkartoffeln,  
dazu Erbsenrahmgemüse

#### Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,  
dazu Kartoffelpüree und Knabbermöhren <sup>1, 5</sup>

### Mittwoch den 23.10.

#### Menü 1:

PASTA - Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Reibekäse,  
dazu Krautsalat <sup>1, 2, 3, 5</sup>

#### Menü 2:


Gnocchi-Zucchini-Auflauf (100% Bio) mit Krautsalat <sup>2, 3</sup>

### Donnerstag den 24.10.

#### Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Geflügel),  
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup>

#### Menü 2:

PASTA - Spirelli mit Tomatensauce,  
dazu geriebener Käse und Knabbermöhren (100% Bio) 

### Freitag den 25.10.

#### Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Eierknöpfe,  
dazu Kohlrabi in Hollandaise 😊

#### Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Lauch und Möhren (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 28.10.**

**Menü 1:**

Geflügelgulasch (Huhn) in Champignonrahmsauce,  
dazu Reis und Knabbermöhre (100% Bio)

**Menü 2:**


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

**Dienstag den 29.10.**

**Menü 1:**

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Tomatensauce und Bio-Spirelli,  
dazu Knabbergurke

**Menü 2:**

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage  
und Weizenbaguette (100% Bio)<sub>3</sub> 

**Mittwoch den 30.10.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

Spinat-Lasagne (100% Bio),  
dazu Tomatensalat<sub>3</sub>

**Donnerstag den 31.10.**

**Menü 1:**

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Bio-Dinkelreis,  
dazu Gurkensalat mit Dill in Essig-Öl-Dressing<sub>1, 3, 5, 8</sub> 😊

**Menü 2:**

Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese,  
dazu Grana Padano und Gurkensalat<sub>2, 3</sub>

😊 = 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

