

Speiseplan August 2020 September 2020 Oktober 2020 BIOLOGISCH

Montag den 31.08.

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce,
dazu Maisgemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Raviolini (Käsefüllung) mit Basilikumpestosauce
und Knabbermöhren ³ 😊

Dienstag den 01.09.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit bunten Bio-Spirelli,
dazu Salat mit Joghurtdressing

Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter,
dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln ^{1, 3} 😊

Mittwoch den 02.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus,
dazu Bio-Blumenkohl und Weizen-Ebly ^{1, 5} 😊

Menü 2:


Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,
veganem Bratling, Tomaten, Salat,
Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9}

Donnerstag den 03.09.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Pilzen,
dazu Erbsen und Spätzle ^{1, 5}

Menü 2:

Vollkorn-Spirelli mit Kürbissahnesauce,
dazu Reibekäse
und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) ³ 😊 

Freitag den 04.09.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken ^{3, 9} 😊

Menü 2:

Grünkernbraten mit Kräutersauce, dazu Bio-Reis
und Salat mit Himbeerdressing 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
Alte Tuchfabrik
Josef-Ruhr-Straße 30
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de



Montag den 07.09.

Menü 1:

Geflügelfleischrolle mit Rahmsauce,
dazu Bio-Möhrengemüse und Bio-Dinkelreis ^{1, 5}

Menü 2:

Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf
mit Tomatensauce, dazu Knabber-Gurken 😊

Dienstag den 08.09.

Menü 1:

Eine Rindswurst mit Ketchup,
dazu Bio-Salzkartoffen und Karotten-Apfel-Salat
in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3}

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,
dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing ^{1, 5} 😊

Mittwoch den 09.09.

Menü 1:

Döner mit Fladenbrot, Hähnchen-Gyros,
Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki ^{2, 3}

Menü 2:

Zwei Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln,
dazu Salat mit Frenchdressing ^{1, 2, 3, 5} 😊

Donnerstag den 10.09.

Menü 1:

Köttbullar: Drei Hackbällchen (Rind)
mit Preiselbeeren in dunkler Sauce, dazu Bio-Vollkornreis
und Knabbermöhren ^{1, 5} 😊

Menü 2:

Erseneintopf, dazu Bio-Weizenbaguette

Freitag den 11.09.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Zitronenmayonnaise,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{3, 8} 😊

Menü 2:

Drei Kartoffelreibekuchen, dazu 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
Alte Tuchfabrik
Josef-Ruhr-Straße 30
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de




Montag den 14.09.

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Blumenkohlgemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:


Möhrencremesuppe, dazu Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Dienstag den 15.09.

Menü 1:


Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind),
dazu Parmesan und Gurkensalat in Joghurtdressing ²

Menü 2:

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Mittwoch den 16.09.

Menü 1:


Spanische Paella (Reispfanne mit Mais, Paprika und Erbsen)
mit Lachs, dazu Zitronendip 

Menü 2:

Gemüse-Tortelloni (Spinat) mit Basilikumpestosauce,
dazu Salat mit Himbeerdressing ³

Donnerstag den 17.09.

Menü 1:


Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken
mit Currysauce und Bio-Basmatireis, dazu Knabbergurke 

Menü 2:

Zwei Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce,
dazu Bio-Weizen-Ebly und Salat mit Joghurtdressing ³


Freitag den 18.09.

Menü 1:

Bio-Vollkornspirelli mit Geflügelbällchen in Käsesauce
und Knabbermöhren 

Menü 2:

Veganer Bratling (Soja) mit Gemüseratatouille
(Zucchini, Paprika, Tomate), dazu Salat mit Frenchdressing ^{2, 3, 5}

 = 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
Alte Tuchfabrik
Josef-Ruhr-Straße 30
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de



Montag den 21.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet
mit Bio-Gemüse-Couscous (Sellerie, Paprika, Karotten),
dazu Kräuterquark³

Menü 2:


Eine vegetarische Frikadelle (Frühlingszwiebeln, Paprika, Karotten)
mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Vollkornreis und Knabbergurke^{3, 8} 😊

Dienstag den 22.09.

Menü 1:

Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet
auf Tomatensugo, dazu Bio-Salzkartoffeln^{2, 3} 😊

Menü 2:

Spaghetti mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse
und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Mittwoch den 23.09.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Bio-Spirelli,
dazu Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing³ 😊

Menü 2:

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja)
in Kürbis-Bechamelsauce

Donnerstag den 24.09.

Menü 1:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne,
dazu Bio-Weizenbaguette 😊

Menü 2:


Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Freitag den 25.09.

Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten
und Bambussprossen, dazu Bio-Basmatireis^{1, 2, 3, 8}

Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe mit Weizenbaguette (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
Alte Tuchfabrik
Josef-Ruhr-Straße 30
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de



Montag den 28.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gnocchi mit Gemüsebolognese, dazu Parmesan ² 😊

Dienstag den 29.09.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce,
dazu kleine Bio-Kartoffeln und Salat mit Joghurtdressing ³ 😊

Menü 2:

Gemüsecurry (Kichererbsen, Karotten, Paprika) in Kokossauce
mit Basmatireis (100% Bio) ³ 

Mittwoch den 30.09.

Menü 1:

Geflügelfleischkäse mit süßem Senf,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing
und Rettich ^{2, 3, 8}

Menü 2:

Zwei Semmelknödel mit Pilzrahmsauce,
dazu Salat mit Himbeerdressing 😊

Donnerstag den 01.10.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Spätzle 😊

Menü 2:


Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Freitag den 02.10.

Menü 1:

Gebratener Hähnchenschenkel mit Tomatendip,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbermöhren ³

Menü 2:

Überbackener Vollkornnudelauflauf
mit Gemüse (Brokkoli, Erbsen, Karotten) in Bechamelsauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (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
Alte Tuchfabrik
Josef-Ruhr-Straße 30
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de
www.lemonpie.de

