

## Allergen-Speiseplan November 2024

### Montag den 04.11.

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

Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) Bio <sup>g, i</sup>  
Gurke ganz Bio

#### **Crunchy Veggieschnitzel mit Kürbis-Bananen-Sauce, dazu Bio-Basmatireis und Bio-Knabbergurke**

Vegetarisches Knusperschnitzel <sup>a, a1, a3, a4, c, g</sup>  
Basmatireis Bio  
Kürbis-Bananen-Currysauce <sup>g, j</sup>  
Gurke ganz Bio

### Dienstag den 05.11.

#### **Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt, dazu dunkle Sauce, Spätzle und Erbsengemüse**

Cordon bleu (Hähnchen) <sup>a, a1, g</sup>  
Bratensauce <sup>a, a1, a3, l</sup>  
Spätzle <sup>a, a1, c</sup>  
Erbsengemüse <sup>g</sup>

#### **Veggie Geschnetzeltes (Veggie Hähnchen) mit Bio-Reis und Möhrengemüse (100% Bio)**

Geschnetzeltes mit veggie Hähnchen Bio (Erbsenprotein) <sup>g, i</sup>  
Reis Bio  
Fingermöhren <sup>g</sup>

### Mittwoch den 06.11.

#### **PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute, dazu Grana Padano und Chinakohl-Maissalat**

Spaghetti Bio <sup>a, a1</sup>  
Carbonara Sauce (Pute) <sup>a, a1, g, i</sup>  
Parmesan <sup>c, g</sup>  
Chinakohl-Mais-Salat <sup>c, g, j, l</sup>

#### **Reibekuchen mit Apfelmus**

Kartoffelreibekuchen <sup>a, a1, a4, c, i</sup>  
Apfelmus

#### **Götterspeise mit Vanillesauce**

Götterspeise  
Vanillesauce <sup>g</sup>

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	e enthält Erdnuss	h5 enthält Pekannuss
a1 enthält Weizen	f enthält Soja	h6 enthält Paranuss
a2 enthält Roggen	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse (beinhaltet Laktose)	h7 enthält Pistazie
a3 enthält Gerste	h Schalenfrüchte/Nüsse	h8 enthält Macadamianuss
a4 enthält Hafer	h1 enthält Mandel	i enthält Sellerie
a5 enthält Dinkel	h2 enthält Haselnuss	j enthält Senf
a6 enthält Kamut	h3 enthält Walnuss	k enthält Sesam
b enthält Krebstiere	h4 enthält Kaschunuss	l enthält Schwefeldioxid
c enthält Eier		m enthält Lupine
d enthält Fisch		n enthält Weichtiere

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



**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

**Donnerstag den 07.11.**

**Pizza Geflügelsalami (Pute) mit Knabbergurke**

Pizza Geflügelsalami (Pute) <sup>a, a1, g</sup>  
Gurke ganz

**PASTA - Raviolini gefüllt mit Spinat,  
dazu Spinatsahnesauce und Reibekäse, Knabbergurke**

Raviolini Spinat <sup>a, a1</sup>  
Spinatsahnesauce <sup>g</sup>  
Reibekäse <sup>g</sup>  
Gurke ganz

**Freitag den 08.11.**

**Kibbeling mit Remouladensauce,  
dazu Kartoffelsalat**

Fischnuggets vom Seelachs <sup>a, a1, d, g</sup>  
Remoulade <sup>c, g, j</sup>  
Kartoffelsalat <sup>j</sup>

**PASTA - Spätzle(Bio) mit vegetarischer Bolognese (Bio-Gerste),  
dazu Reibekäse (Bio) und Salat mit Honig Vinaigrette**

Spätzle Bio <sup>a, a1, c</sup>  
Vegane Hackfleischsauce (Gerste) Bio <sup>a, a3, i</sup>  
Reibekäse Bio <sup>g</sup>  
Salat  
Honig-Vinaigrette <sup>j, l</sup>

**Montag den 11.11.**

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

Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) Bio <sup>g, i</sup>  
Basmatireis Bio  
Gurke ganz Bio

**Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese und Knabbergurke (Bio)**

Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese <sup>g, i</sup>  
Gurke ganz Bio

**Dienstag den 12.11.**

**Hähnchenbrustfilet natur mit heller Rahmsauce,  
dazu Eierknöpfe und Salat mit Joghurtdressing**

Hähnchenbrustfilet natur  
Rahmsauce <sup>a, a1, a3, g, l</sup>  
Eierknöpfe <sup>a, a1, c</sup>  
Salat  
Joghurtdressing <sup>c, g, j, l</sup>

**Vegetarisches Gulasch (Veggie Hähnchen) mit Bio-Penne,  
dazu Salat mit Joghurtdressing**

Gulasch mit veggie Hähnchen (Erbseprotein) <sup>a, a1, a3, i, l</sup>  
Penne Bio <sup>a, a1</sup>  
Salat  
Joghurtdressing <sup>c, g, j, l</sup>

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur  
in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	e enthält Erdnuss	h5 enthält Pekannuss
a1 enthält Weizen	f enthält Soja	h6 enthält Paranuss
a2 enthält Roggen	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse (beinhaltet Laktose)	h7 enthält Pistazie
a3 enthält Gerste	h Schalenfrüchte/Nüsse	h8 enthält Macadamianuss
a4 enthält Hafer	h1 enthält Mandel	i enthält Sellerie
a5 enthält Dinkel	h2 enthält Haselnuss	j enthält Senf
a6 enthält Kamut	h3 enthält Walnuss	k enthält Sesam
b enthält Krebstiere	h4 enthält Kaschunuss	l enthält Schwefeldioxid
c enthält Eier		m enthält Lupine
d enthält Fisch		n enthält Weichtiere

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 13.11.

#### **Hackbällchen (Pute) mit Brokkoli-Käsesauce, dazu Bio-Vollkornspirelli und cremiger Bio-Farmersalat**

Hackbällchen Geflügel <sup>a, a1, c, g, j</sup>

Brokkoli-Käse-Sauce <sup>g</sup>

Vollkornspirelli Bio <sup>a, a1</sup>

cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) Bio <sup>c, j</sup>

#### **Kürbiscremesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio)**

Kürbiscremesuppe Bio <sup>g, i</sup>

Baguette Bio <sup>a, a1</sup>

### Donnerstag den 14.11.

#### **Rinderfrikadelle mit Lauch-Rahmgemüse und Reis (100% Bio)**

Rinderfrikadelle Bio <sup>a, a1</sup>

Reis Bio

Lauchrahmgemüse Bio <sup>g, i</sup>

#### **PASTA - Penne mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse (100% Bio) und Knabberparika**

Penne Bio <sup>a, a1</sup>

Tomatensauce Bio <sup>i</sup>

Reibekäse Bio <sup>g</sup>

Paprika ganz

### Freitag den 15.11.

#### **Panierter Lachs mit Rahmspinat, dazu Risoni**

Paniertes Lachsfilet <sup>a, a1, d</sup>

Rahmspinat <sup>g</sup>

Kritharaki (Griechische Nudeln) <sup>a, a1</sup>

#### **Falaffel Couscous und Gemüse (Karotten, Paprika, Tomate), dazu Joghurt-Dip (100% Bio)**

Falaffel Bio <sup>a, a1</sup>

CousCous Bio <sup>a, a1, i</sup>

Gemüse (Paprika, Karotte, Tomate) Bio <sup>i</sup>

Joghurt-Dip Bio <sup>g</sup>

### Montag den 18.11.

#### **Kebab (Hähnchen) mit Tzatziki, Krautsalat und Basmatireis**

Hähnchen Kebab

Parboiled Basmatireis

Krautsalat

Tzatziki <sup>g</sup>

#### **PASTA – Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce, dazu Knabbergurken**

Vegetarischer Maultaschenauflauf

überbacken mit Tomatensauce und Käse <sup>a, a1, c, g, i</sup>

Gurke ganz

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur  
in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	e enthält Erdnuss	h5 enthält Pekannuss
a1 enthält Weizen	f enthält Soja	h6 enthält Paranuss
a2 enthält Roggen	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse (beinhaltet Laktose)	h7 enthält Pistazie
a3 enthält Gerste	h Schalenfrüchte/Nüsse	h8 enthält Macadamianuss
a4 enthält Hafer	h1 enthält Mandel	i enthält Sellerie
a5 enthält Dinkel	h2 enthält Haselnuss	j enthält Senf
a6 enthält Kamut	h3 enthält Walnuss	k enthält Sesam
b enthält Krebstiere	h4 enthält Kaschunuss	l enthält Schwefeldioxid
c enthält Eier		m enthält Lupine
d enthält Fisch		n enthält Weichtiere

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



### Dienstag den 19.11.

#### **Hähnchenbrust "Piccata" mit Tomatensauce, dazu Bio-Spirelli und Salat mit Honig-Vinaigrette**

Hähnchenbrust Piccata Art <sup>a, a1, c, g</sup>  
 Spirelli Bio <sup>a, a1</sup>  
 Tomatensauce <sup>i</sup>  
 Salat  
 Honig-Vinaigrette <sup>j, l</sup>

#### **Linsengemüse mit Spätzle und Salat mit Honig-Vinaigrette**

Linsengemüse <sup>i, l</sup>  
 Spätzle <sup>a, a1, c</sup>  
 Salat  
 Honig-Vinaigrette <sup>j, l</sup>

### Mittwoch den 20.11.

#### **Seelachs (natur) mit Tomatensauce, dazu Bio-Kartoffeln und Maissalat**

Seelachsfilet (natur) <sup>d</sup>  
 Tomatensauce <sup>i</sup>  
 Salzkartoffeln Bio  
 Maissalat <sup>l</sup>

#### **Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Möhrenrahmgemüse (100%Bio) und Maissalat**

Kartoffelpüree Bio <sup>g</sup>  
 Möhrenrahmgemüse Bio <sup>g, i</sup>  
 Maissalat <sup>l</sup>

### Donnerstag den 21.11.

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

Burger Brötchen <sup>a, a1, f, k</sup>  
 Frikadelle für Hamburger <sup>j</sup>  
 Gewürzgurken in Scheiben  
 Tomaten in Scheiben  
 Romana geschnitten  
 Ketchup-Mayo-Sauce <sup>c, j</sup>  
 Kartoffelecken <sup>l</sup>

#### **PASTA - Mexikanische Lasagne mit veganem Hack (Sonnenblumenkerne) mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Knabbermöhre (100% Bio)**

Mexikanische Lasagne Veggie Bio <sup>a, a1, g, i, j</sup>  
 Karotte ganz Bio

**Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur  
in unseren Speisen enthalten:**

a Glutenhaltiges Getreide	e enthält Erdnuss	h5 enthält Pekannuss
a1 enthält Weizen	f enthält Soja	h6 enthält Paranuss
a2 enthält Roggen	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse (beinhaltet Laktose)	h7 enthält Pistazie
a3 enthält Gerste	h Schalenfrüchte/Nüsse	h8 enthält Macadamianuss
a4 enthält Hafer	h1 enthält Mandel	i enthält Sellerie
a5 enthält Dinkel	h2 enthält Haselnuss	j enthält Senf
a6 enthält Kamut	h3 enthält Walnuss	k enthält Sesam
b enthält Krebstiere	h4 enthält Kaschunuss	l enthält Schwefeldioxid
c enthält Eier		m enthält Lupine
d enthält Fisch		n enthält Weichtiere

**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



**Freitag den 22.11.**

**Rindergeschnetzeltes (Champignons) mit Semmelknödel,  
dazu Salat mit Joghurtdressing**

Rindergeschnetzeltes (Champignons) <sup>a, a1, a3, g, l</sup>

Semmelknödel <sup>a, a1, c, g</sup>

Salat

Joghurtdressing <sup>c, g, j, l</sup>

**PASTA - Vegetarische Tortelloni verdi (Ricotta),  
dazu Käsesauce (100% Bio) und Salat mit Joghurtdressing**

Tortelloni Ricotta Bio <sup>a, a1, g</sup>

Käsesauce Bio <sup>g, i</sup>

Reibekäse Bio <sup>g</sup>

Salat

Joghurtdressing <sup>c, g, j, l</sup>

**Montag den 25.11.**

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

Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) Bio <sup>a, a1, g, i</sup>

Paprika ganz

**Kartäuser Kloß mit Vanillesauce**

Kartäuser Kloß <sup>a, a1, c, g</sup>

Vanillesauce <sup>g</sup>

**Dienstag den 26.11.**

**Currywurst (Geflügel) mit Kartoffelecken**

**dazu Salat mit Joghurtdressing**

Curry-Bratwurst (Geflügel) <sup>i, j</sup>

Kartoffelecken <sup>l</sup>

Salat

Joghurtdressing <sup>c, g, j, l</sup>

**Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Erbsen (100% Bio)**

**dazu Salat mit Joghurtdressing**

Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce Bio <sup>a, a1, g, i</sup>

Salat

Joghurtdressing <sup>c, g, j, l</sup>

**Mittwoch den 27.11.**

**Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce  
mit Bio-Parboiled Reis und Karotten-Apfel-Salat**

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce <sup>i</sup>

Reis Bio

Karotten-Apfel-Salat <sup>l</sup>

**Spirelli-Kürbis-Auflauf mit Kürbissahnesauce (100% Bio), dazu Karotten-Apfelsalat**

Spirelli-Kürbis-Auflauf mit Kürbissahnesauce Bio <sup>a, a1, g, i</sup>

Karotten-Apfelsalat <sup>l</sup>

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur  
in unseren Speisen enthalten:

a	Glutenhaltiges Getreide	e	enthält Erdnuss	h5	enthält Pekannuss
a1	enthält Weizen	f	enthält Soja	h6	enthält Paranuss
a2	enthält Roggen	g	enthält Milch und Milch- erzeugnisse (beinhaltet Laktose)	h7	enthält Pistazie
a3	enthält Gerste	h	Schalenfrüchte/Nüsse	h8	enthält Macadamianuss
a4	enthält Hafer	i	enthält Sellerie	j	enthält Senf
a5	enthält Dinkel	h1	enthält Mandel	k	enthält Sesam
a6	enthält Kamut	h2	enthält Haselnuss	l	enthält Schwefeldioxid
b	enthält Krebstiere	h3	enthält Walnuss	m	enthält Lupine
c	enthält Eier	h4	enthält Kaschunuss	n	enthält Weichtiere
d	enthält Fisch				

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



**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

**Donnerstag den 28.11.**

**Hähnchen-Nuggets mit Süß-Sauer-Sauce und Kartoffelecken  
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette**

Hähnchen-Nuggets <sup>a, a1, a3</sup>

Süß-Saurer Dip <sup>l</sup>

Kartoffelecken <sup>l</sup>

Salat

Honig-Vinaigrette <sup>j, l</sup>

**PASTA - Vegetarische Bolognese (Sonnenblumenkerne, Karotte, Sellerie)  
mit Farfalle und Reibekäse (100% Bio), dazu Salat mit Honig Vinaigrette**

Farfalle Bio <sup>a, a1</sup>

Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio <sup>i, j</sup>

Reibekäse Bio <sup>g</sup>

Salat

Honig-Vinaigrette <sup>j, l</sup>

**Freitag den 29.11.**

**Kartoffel-Kürbisgratin mit Kalbsragout, dazu Salat mit Frenchdressing**

Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Kalbsragout <sup>g</sup>

Salat Mittwoch

French-Dressing <sup>j, l</sup>

**Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,  
dazu Basmatireis und Salat mit Frenchdressing**

Soja-Geschnetzeltes Züricher Art <sup>a, a1, a3, f, g, l</sup>

Parboiled Basmatireis

Salat Mittwoch

French-Dressing <sup>j, l</sup>

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur  
in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	e enthält Erdnuss	h5 enthält Pekannuss
a1 enthält Weizen	f enthält Soja	h6 enthält Paranuss
a2 enthält Roggen	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse (beinhaltet Laktose)	h7 enthält Pistazie
a3 enthält Gerste	h Schalenfrüchte/Nüsse	h8 enthält Macadamianuss
a4 enthält Hafer	h1 enthält Mandel	i enthält Sellerie
a5 enthält Dinkel	h2 enthält Haselnuss	j enthält Senf
a6 enthält Kamut	h3 enthält Walnuss	k enthält Sesam
b enthält Krebstiere	h4 enthält Kaschunuss	l enthält Schwefeldioxid
c enthält Eier		m enthält Lupine
d enthält Fisch		n enthält Weichtiere

**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



**Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.