

Allergen-Speiseplan Oktober 2024

Dienstag den 01.10.

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

Burger Brötchen ^{a, a1, f, k}
Frikadelle für Hamburger ^j
Gewürzgurken in Scheiben
Tomaten in Scheiben
Romana geschnitten
Ketchup-Mayo-Sauce ^{c, j}
Kartoffelecken ^l

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

Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce Bio ^{a, a1, g, i}
Gurke ganz Bio

Mittwoch den 02.10.

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

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce ⁱ
Reis Bio
Karotten-Apfel-Salat ^l

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

Spirelli-Kürbis-Auflauf mit Kürbissahnesauce Bio ^{a, a1, g, i}
Karotten-Apfelsalat ^l

Freitag den 04.10.

**Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,
dazu Semmelknödel und Knabbermöhre**

Hähnchenschenkel
Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Semmelknödel ^{a, a1, c, g}
Karotte ganz

Bulgur mit Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkoh, Tomatel) (100 % Bio)

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio ^{g, i}
Bulgur Bio ^{a, a1, i}

Montag den 07.10.

**Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce,
dazu Bio-Spätzle und Gurkensalat mit Schmand und Dill**

Geflügelfrikadelle ^{a, a1, c, g, j}
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Spätzle Bio ^{a, a1, c}
Gurkensalat Schmand Dill FPS ^{c, g, i, j, l}

Schupfnudeln mit Rahmspinat und Ei

Schupfnudeln ^{a, a1, c, i}
Rahmspinat ^g
Eier gekocht ^c

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 08.10.

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Remoulade, dazu Salat mit Joghurdressing

Fischstäbchen ^{a, a1, d}
Remoulade ^{c, g, j}
Kartoffelpüree ^{g, l}
Salat
Joghurdressing ^{c, g, j, l}

Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Pastinake) mit Bio-Reis, dazu Salat mit Joghurdressing

Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Pastinake) ^g
Reis Bio
Salat
Joghurdressing ^{c, g, j, l}

Mittwoch den 09.10.

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Paprikasauce und Eierknöpfe dazu Gurkensalat

Hähnchenbrustfilet paniert ^{a, f, g, i, j}
Paprikasauce ^{a, a1, a3, g, i, l}
Eierknöpfe ^{a, a1, c}
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing ^{j, l}

Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas und veggie Hähnchen), dazu Basmatireis (100% Bio) und Gurkensalat

Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) mit veggie Hähnchen (Erbsenprotein) Bio ^{g, i}
Basmatireis Bio
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing ^{j, l}

Donnerstag den 10.10.

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

Geflügelgyros
Reis Bio
Tzaziki ^g
Gurke ganz Bio

PASTA - Bio-Vollkorn-Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (Gerste), dazu Grana Padano und Knabbergurke (Bio)

Gerstenbolognese ^{a, a3, i}
Vollkornspaghetti Bio ^{a, a1}
Parmesan ^{c, g}
Gurke 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



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

Freitag den 11.10.

**Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
dazu Reibekäse und Bio-Weizenbaguette**

Chili con Carne (Rind) ⁱ
Reibekäse ^g
Baguette Bio ^{a, a1}

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

Spirelli Bio ^{a, a1}
Brokkoli-Sahne-Sauce Bio ^{g, i}
Reibekäse Bio ^g
Salat
Honig-Vinaigrette ^{i, l}

Montag den 14.10.

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

Spaghetti Bio ^{a, a1}
Bolognese Sauce (Rind) Bio ⁱ
Reibekäse Bio ^g
Gurke ganz Bio

**Vegane Hackbällchen mit Bio-CousCous
und Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbsen), dazu Paprikadip**

Hackbällchen Vegan ^f
CousCous Bio ^{a, a1, i}
Gemüse (Kichererbse, Paprika, Karotte) ^{i, j}
Paprikadip ^g

Dienstag den 15.10.

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Eierknöpfle, dazu Knabbermöhre

Ungarisches Gulasch (Rind) ^{a, a1, a3, i, l}
Eierknöpfle ^{a, a1, c}
Karotte ganz

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

Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) ^{i, j}
Reis Bio
Karotte ganz

Mittwoch den 16.10.

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

Lachs-Kartoffelsuppe (Karotte, Sellerie, Zwiebel) ^{d, g, i, l}
Vollkornbrotsscheibe ^{a, a1, a2, a3}

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

Käse-Makkaroni Bio ^{a, a1, g, i}
Erbsengemüse Bio ^g

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



Donnerstag den 17.10.

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce, dazu Rotkraut und kleine Kartoffeln

Bratwurst (Geflügel)
Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Rotkohl
Salzkartoffeln ^l

PASTA - Nudeln mit Tomate-Basilikum-Füllung (Fagottini), dazu Tomatensauce und Grana Padano und Salat mit Joghurtdressing

Vegane Nudeln mit Tomate-Basilikum-Füllung (Fagottini) ^{a, a1}
Tomatensauce ⁱ
Parmesan ^{c, g}
Salat
Joghurtdressing ^{c, g, j, l}

Freitag den 18.10.

Putengeschnetzeltes mit Möhrengemüse, dazu Semmelknödel

Putengeschnetzeltes ^{a, a1, a3, g, i, l}
Möhrengemüse ^g
Semmelknödel ^{a, a1, c, g}

Gemüsemaultaschen (Karotte, Spinat, Erbse, Brokkoli) in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Gemüsemaultaschen Bio (Karotte, Spinat, Erbse, Brokkoli) ^{a, a1, c}
Gemüsebrühe Bio ^l
Kartoffelsalat Bio ^j

Montag den 21.10.

Panierte Hähnchenbrust mit Tomaten-Curry-Sauce, dazu Kartoffelecken und Knabbergurke

Hähnchenbrustfilet paniert ^{a, f, g, i, j}
Tomaten-Curry-Sauce ^{l, j}
Kartoffelecken ^l
Gurke ganz

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

Vegetarischer Hack-Penne-Auflauf (Sonnenblumenkern- und Erbsenprotein) mit Erbsen und Lauch Bio ^{a, a1, g, i}
Gurken

Dienstag den 22.10.

Paniertes Lachsfilet mit Salzkartoffeln, dazu Erbsenrahmgemüse

Paniertes Lachsfilet ^{a, a1, d}
Salzkartoffeln ^l
Erbsenrahmgemüse ^g

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Kartoffelpüree und Knabbermöhren

Soja-Geschnetzeltes Züricher Art ^{a, a1, a3, f, g, l}
Kartoffelpüree ^{g, l}
Karotte 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



Mittwoch den 23.10.

PASTA - Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Reibekäse, dazu Krautsalat

Haschee (Rind) ^{a, a1, a3, l}

Rigatonelli Bio ^{a, a1}

Reibekäse ^g

Krautsalat

Gnocchi-Zucchini-Auflauf (100% Bio) mit Krautsalat

Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda Bio ^{a, a1, g, i}

Krautsalat

Donnerstag den 24.10.

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Geflügel), Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken

Burger Brötchen ^{a, a1, f, k}

Geflügel Burger ^j

Gewürzgurken in Scheiben

Tomaten in Scheiben

Romana geschnitten

Ketchup-Mayo-Sauce ^{c, j}

Kartoffelecken ^l

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

Spirelli Bio ^{a, a1}

Tomatensauce Bio ⁱ

Reibekäse Bio ^g

Karotte ganz Bio

Freitag den 25.10.

Frikadelle vom Rind mit Eierknöpfle, dazu Kohlrabi in Hollandaise

Rinderfrikadelle ^{a, a1, c}

Eierknöpfle ^{a, a1, c}

Kohlrabi in Hollandaise ^{a, a1, a3, c, g, j}

Schupfnudelpfanne mit Lauch und Möhren (100% Bio), dazu Salat mit Joghurt dressing

Schupfnudelpfanne mit Lauch und Möhren Bio ^{a, a1, c, g, i}

Salat

Joghurt dressing ^{c, g, j, l}

Montag den 28.10.

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

Geflügelgulasch (Huhn) in Champignonrahmsauce Bio ^{g, i}

Reis Bio

Karotte ganz Bio

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

Überbackene Cannellotti gefüllt mit vegetarischer Bolognese

in Möhrenbolognese-Bechamelsauce ^{a, a1, f, g, i}

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



Dienstag den 29.10.

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

Hähnchenbrustfilet paniert ^{a, f, g, i, j}
Tomatensauce ⁱ
Spirelli Bio ^{a, a1}
Gurke ganz

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Weizenbaguette (100% Bio)

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage Bio ^{g, i}
Baguette Bio ^{a, a1}

Mittwoch den 30.10.

Drei Cevapcici (Rind) mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Tomatensalat

Cevapcici (Rind) ^{a, a1}
Tzaziki ^g
Reis Bio
Tomatensalat

Spinat-Lasagne (100% Bio), dazu Tomatensalat

Spinat-Lasagne Bio ^{a, a1, g}
Tomatensalat

Donnerstag den 31.10.

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Bio-Dinkelreis, dazu Gurkensalat mit Dill in Essig-Öl-Dressing

Ungarisches Gulasch (Rind) ^{a, a1, a3, i, l}
Bio-Dinkelreis ^{a, a5}
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing ^{j, l}

Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese, dazu Grana Padano und Gurkensalat

Spirelli Bio ^{a, a1}
Linsenbolognese ⁱ
Parmesan ^{c, g}
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing ^{j, l}

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 Macadamanuss
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 Spurenhinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.