

## Allergen-Speiseplan Oktober 2024

### Dienstag den 01.10.

**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>

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

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

### Mittwoch den 02.10.

**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>

### Freitag den 04.10.

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

Hähnchenschenkel  
Bratensauce <sup>a, a1, a3, l</sup>  
Semmelknödel <sup>a, a1, c, g</sup>  
Karotte ganz

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

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio <sup>g, i</sup>  
Bulgur Bio <sup>a, a1, i</sup>

### Montag den 07.10.

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

Geflügelfrikadelle <sup>a, a1, c, g, j</sup>  
Rahmsauce <sup>a, a1, a3, g, l</sup>  
Spätzle Bio <sup>a, a1, c</sup>

Gurkensalat Schmand Dill FPS <sup>c, g, i, j, l</sup>

**Schupfnudeln mit Rahmspinat und Ei**

Schupfnudeln <sup>a, a1, c, i</sup>  
Rahmspinat <sup>g</sup>  
Eier gekocht <sup>c</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



**Dienstag den 08.10.**

**Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Remoulade,  
dazu Salat mit Joghurdressing**

Fischstäbchen <sup>a, a1, d</sup>  
Remoulade <sup>c, g, j</sup>  
Kartoffelpüree <sup>g, l</sup>  
Salat  
Joghurdressing <sup>c, g, j, l</sup>

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

Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Pastinake) <sup>g</sup>  
Reis Bio  
Salat  
Joghurdressing <sup>c, g, j, l</sup>

**Mittwoch den 09.10.**

**Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Paprikasauce  
und Eierknöpfe dazu Gurkensalat**

Hähnchenbrustfilet paniert <sup>a, f, g, i, j</sup>  
Paprikasauce <sup>a, a1, a3, g, i, l</sup>  
Eierknöpfe <sup>a, a1, c</sup>  
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing <sup>j, l</sup>

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

Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) mit veggie Hähnchen (Erbsenprotein) Bio <sup>g, i</sup>  
Basmatireis Bio  
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing <sup>j, l</sup>

**Donnerstag den 10.10.**

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

Geflügelgyros  
Reis Bio  
Tzaziki <sup>g</sup>  
Gurke ganz Bio

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

Gerstenbolognese <sup>a, a3, i</sup>  
Vollkornspaghetti Bio <sup>a, a1</sup>  
Parmesan <sup>c, g</sup>  
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



**Freitag den 11.10.**

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

Chili con Carne (Rind) <sup>i</sup>  
Reibekäse <sup>g</sup>  
Baguette Bio <sup>a, a1</sup>

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

Spirelli Bio <sup>a, a1</sup>  
Brokkoli-Sahne-Sauce Bio <sup>g, i</sup>  
Reibekäse Bio <sup>g</sup>  
Salat  
Honig-Vinaigrette <sup>i, l</sup>

**Montag den 14.10.**

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

Spaghetti Bio <sup>a, a1</sup>  
Bolognese Sauce (Rind) Bio <sup>i</sup>  
Reibekäse Bio <sup>g</sup>  
Gurke ganz Bio

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

Hackbällchen Vegan <sup>f</sup>  
CousCous Bio <sup>a, a1, i</sup>  
Gemüse (Kichererbse, Paprika, Karotte) <sup>i, j</sup>  
Paprikadip <sup>g</sup>

**Dienstag den 15.10.**

**Ungarisches Gulasch (Rind) mit Eierknöpfle, dazu Knabbermöhre**

Ungarisches Gulasch (Rind) <sup>a, a1, a3, i, l</sup>  
Eierknöpfle <sup>a, a1, c</sup>  
Karotte ganz

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

Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) <sup>i, j</sup>  
Reis Bio  
Karotte ganz

**Mittwoch den 16.10.**

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

Lachs-Kartoffelsuppe (Karotte, Sellerie, Zwiebel) <sup>d, g, i, l</sup>  
Vollkornbrotsscheibe <sup>a, a1, a2, a3</sup>

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

Käse-Makkaroni Bio <sup>a, a1, g, i</sup>  
Erbsengemüse Bio <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 17.10.

#### **Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce, dazu Rotkraut und kleine Kartoffeln**

Bratwurst (Geflügel)  
Bratensauce <sup>a, a1, a3, l</sup>  
Rotkohl  
Salzkartoffeln <sup>l</sup>

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

Vegane Nudeln mit Tomate-Basilikum-Füllung (Fagottini) <sup>a, a1</sup>  
Tomatensauce <sup>i</sup>  
Parmesan <sup>c, g</sup>  
Salat  
Joghurtdressing <sup>c, g, j, l</sup>

### Freitag den 18.10.

#### **Putengeschnetzeltes mit Möhrengemüse, dazu Semmelknödel**

Putengeschnetzeltes <sup>a, a1, a3, g, i, l</sup>  
Möhrengemüse <sup>g</sup>  
Semmelknödel <sup>a, a1, c, g</sup>

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

Gemüseaultaschen Bio (Karotte, Spinat, Erbse, Brokkoli) <sup>a, a1, c</sup>  
Gemüsebrühe Bio <sup>l</sup>  
Kartoffelsalat Bio <sup>j</sup>

### Montag den 21.10.

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

Hähnchenbrustfilet paniert <sup>a, f, g, i, j</sup>  
Tomaten-Curry-Sauce <sup>l, j</sup>  
Kartoffelecken <sup>l</sup>  
Gurke ganz

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

Vegetarischer Hack-Penne-Auflauf (Sonnenblumenkern- und Erbsenprotein) mit Erbsen und Lauch Bio <sup>a, a1, g, i</sup>  
Gurken

### Dienstag den 22.10.

#### **Paniertes Lachsfilet mit Salzkartoffeln, dazu Erbsenrahmgemüse**

Paniertes Lachsfilet <sup>a, a1, d</sup>  
Salzkartoffeln <sup>l</sup>  
Erbsenrahmgemüse <sup>g</sup>

#### **Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Kartoffelpüree und Knabbermöhren**

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

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

Reibekäse <sup>g</sup>

Krautsalat

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

Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda Bio <sup>a, a1, g, i</sup>

Krautsalat

### Donnerstag den 24.10.

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

Burger Brötchen <sup>a, a1, f, k</sup>

Geflügel Burger <sup>j</sup>

Gewürzgurken in Scheiben

Tomaten in Scheiben

Romana geschnitten

Ketchup-Mayo-Sauce <sup>c, j</sup>

Kartoffelecken <sup>l</sup>

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

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

Tomatensauce Bio <sup>i</sup>

Reibekäse Bio <sup>g</sup>

Karotte ganz Bio

### Freitag den 25.10.

#### **Frikadelle vom Rind mit Eierknöpfle, dazu Kohlrabi in Hollandaise**

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

Eierknöpfle <sup>a, a1, c</sup>

Kohlrabi in Hollandaise <sup>a, a1, a3, c, g, j</sup>

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

Schupfnudelpfanne mit Lauch und Möhren Bio <sup>a, a1, c, g, i</sup>

Salat

Joghurt dressing <sup>c, g, j, l</sup>

### Montag den 28.10.

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

Geflügelgulasch (Huhn) in Champignonrahmsauce Bio <sup>g, i</sup>

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 <sup>a, a1, f, g, i</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



### Dienstag den 29.10.

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

Hähnchenbrustfilet paniert <sup>a, f, g, i, j</sup>  
Tomatensauce <sup>i</sup>  
Spirelli Bio <sup>a, a1</sup>  
Gurke ganz

#### **Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Weizenbaguette (100% Bio)**

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage Bio <sup>g, i</sup>  
Baguette Bio <sup>a, a1</sup>

### Mittwoch den 30.10.

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

Cevapcici (Rind) <sup>a, a1</sup>  
Tzaziki <sup>g</sup>  
Reis Bio  
Tomatensalat

#### **Spinat-Lasagne (100% Bio), dazu Tomatensalat**

Spinat-Lasagne Bio <sup>a, a1, g</sup>  
Tomatensalat

### Donnerstag den 31.10.

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

Ungarisches Gulasch (Rind) <sup>a, a1, a3, i, l</sup>  
Bio-Dinkelreis <sup>a, a5</sup>  
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing <sup>j, l</sup>

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

Spirelli Bio <sup>a, a1</sup>  
Linsenbolognese <sup>i</sup>  
Parmesan <sup>c, g</sup>  
Gurkensalat Essig-Öl-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.