

Allergen-Speiseplan September 2023

Freitag den 01.09.

Crunchy Chicken Burger mit Burgerbrötchen, Tomaten, Salat und Ketchup, dazu Kartoffelecken

Burger Brötchen ^{a, a1, f, k}
Crunchy Chicken Burger Patty ^{a, a1, a3}
Tomaten in Scheiben
Romana geschnitten
Ketchup
Kartoffelecken ^l

Couscous mit Gemüse (Kichererbsen, Karotten, Paprika) und Falaffel, dazu Paprika-Tomatensauce (100% Bio)

Falaffel Bio ^{a, a1}
CousCous Bio ^{a, a1, i}
Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse) Bio ⁱ
Paprika-Tomatensauce Bio ⁱ

Montag den 04.09.

Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce und Bio-Penne, dazu Knabbergurken

Hähnchenbrust Piccata Art ^{a, a1}
Tomatensauce ⁱ
Penne Bio ^{a, a1}
Gurke ganz

PASTA – Bio-Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce und Reibekäse, dazu cremiger Karottensalat

Spirelli Bio ^{a, a1}
Brokkoli-Sahne-Sauce ^{g, i}
Reibekäse ^g
Karottensalat cremig ^g

Dienstag den 05.09.

Pochiertes Hokifilet mit Bio-Rahmspinat und Bio-Vollkornreis

Pochiertes Hokifilet ^d
Rahmspinat Bio ^g
Bio-Vollkornreis

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli), dazu Kräutersauce und Bio-Farfalle

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli) ^{a, a1, f, g}
Kräutersauce ^{g, i}
Farfalle Bio ^{a, a1}

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.

Mittwoch den 06.09.

Frikadelle vom Rind mit Bratensauce, dazu Bio-Erbsengemüse und Bio-Salzkartoffeln

Rinderfrikadelle ^{a, a1, c}
Bratensauce ^{a, a1, a3, l}
Erbsengemüse Bio ^g
Salzkartoffeln Bio

Ratatouille (Zucchini, Auberginen, Paprika) mit Schupfnudeln und Reibekäse

Ratatouille ^{i, l}
Schupfnudeln ^{a, a1, c, i}
Reibekäse ^g

Donnerstag den 07.09.

Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie) mit Geflügelklößchen (Pute), dazu Bio-Weizenbaguette

Kartoffelsuppe ^{g, i}
Geflügelbällchen (Pute) ^{a, a1, c, j}
Baguette Bio ^{a, a1}

Kartoffelsuppe mit Bio-Weizenbaguette

Kartoffelsuppe ^{g, i}
Baguette Bio ^{a, a1}

Freitag den 08.09.

Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Bio-Salzkartoffeln und ZucchiniGemüse

Hähnchenbrustfilet natur
Salzkartoffeln Bio
ZucchiniGemüse

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

Penne Bio ^{a, a1}
Tomatensauce Bio ⁱ
Reibekäse Bio ^g
Salat Mix Bio
Essig-Öl-Dressing Bio ^{i, 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 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.

Montag den 11.09.

Rindergeschnetzeltes mit Spätzle, dazu Fingermöhren

Rindergeschnetzeltes ^{a, a1, a3, g, i, l}
Spätzle ^{a, a1, c}
Fingermöhren ^g

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln

Eier-Omelette ^{c, g}
Salzkartoffeln Bio
Rahmspinat Bio ^g

Dienstag den 12.09.

Fischburger zum selbst Zusammenbauen mit einer Fischfrikadelle, Tomaten und Remouladensauce, dazu Kartoffelecken

Burger Brötchen ^{a, a1, f, k}
Fischfrikadelle ^{a, a1, g, j}
Tomaten in Scheiben
Remoulade ^{c, g, j}
Kartoffelecken ^l

Vegetarischer Burger (Hähnchenstyle) mit Burgerbrötchen, Tomaten, Salat und Ketchup, dazu Kartoffelecken

Burger Brötchen ^{a, a1, f, k}
Vegetarischer Burger Hähnchenstyle ^{a, a1, a3, a4, c, g}
Tomaten in Scheiben
Romana geschnitten
Ketchup
Kartoffelecken ^l

Mittwoch den 13.09.

Hähnchengulasch mit Bio-Reis, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing

Hähnchengulasch ^{a, a1, i}
Bio-Reis
Krautsalat

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

Käse-Makkaroni Bio ^{a, a1, g, i}
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.

Donnerstag den 14.09.

Rinderhackbällchen mit Tomatensauce, dazu Bio-Gnocchi und Gurken-Dill-Salat in Essig-Öl-Dressing

Hackbällchen Rind ^{a, a1, c, g, j}
Tomatensauce ⁱ
Gnocchi Bio ^{a, a1}
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing ^{j, l}

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Grünkern, dazu Schnittlauchdip (100% Bio)

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Grünkern (100% Bio) ^{a, a5, g, i}
Schnittlauch-Dip Bio ^g

Freitag den 15.09.

PASTA – Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce, dazu Grana Padano und Salat mit Honig-Vinaigrette

Bio-Vollkornspirelli ^{a, a1}
Lachs-Dill-Sahnesauce ^{a, a1, d, g, i}
Parmesan ^{c, g}
Salat Freitag
Honig-Vinaigrette ^{j, l}

Veggie-Nuggets (Erbсенprotein) mit Kokos-Currysauce mit Mango, dazu Bio-Basmatireis und Salat mit Honig-Vinaigrette

Veggie-Nuggets (Erbсен) ^{a, a1}
Bio-Basmatireis
Currysauce mit Mango und Kokos ^{g, i}
Salat Freitag
Honig-Vinaigrette ^{j, l}

Montag den 18.09.

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Vollkornreis (100% Bio)

Hühnerfrikassee Bio ^{g, i}
Erbsengemüse Bio ^g
Bio-Vollkornreis

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Möhrengemüse

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ^{a, a1, g}
Möhrengemüse ^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



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

Dienstag den 19.09.

Linseneintopf mit Puten-Wienerwürstchen und Vollkornbrot (100% Bio)

Linseneintopf Bioⁱ
Putenwürstchen Bio
Vollkornbrot Scheibe Bio^{a, a2}

Eierpfannkuchen Rote Grütze mit Vanillesauce

Pfannkuchen^{a, a1, c, g}
Rote Grütze (Kirsche, Johannisbeere, Erdbeere)
Vanillesauce^g

Mittwoch den 20.09.

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Farfalle, dazu Knabbergurken

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauceⁱ
Farfalle Bio^{a, a1}
Gurke ganz

Gnocchi mit Paprikasauce, dazu geriebener Käse und Knabbermöhren (100% Bio)

Gnocchi Bio^{a, a1}
Paprikasauce Bio^{g, i}
Reibekäse Bio^g
Bio-Karotte ganz

Donnerstag den 21.09.

PASTA - Vegetarische Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat mit Bechamelsauce und Käse überbacken, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette

Überbackene Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat
in Bechamelsauce^{a, a1, c, g, i}
Salat Donnerstag
Honig-Vinaigrette^{j, l}

Pizza Margherita

Pizza Margherita^{a, a1, 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



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

Freitag den 22.09.

Pochiertes Seelachsfilet mit Bio-Salzkartoffeln, dazu ZucchiniGemüse in Tomatensauce

Seelachsfilet (natur)^d
Salzkartoffeln Bio
ZucchiniGemüse mit Tomatensauceⁱ

Gemüsemautaschen (Spinat) in Gemüsebrühe, dazu Bio-Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing

Gemüsemautaschen (Spinat und Karotte)^{a, a1, c, g, i}
Gemüsebrüheⁱ
Bio-Kartoffelsalat^j

Montag den 25.09.

Rindergulasch mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln

Rindergulasch^{a, a1, a3, l}
Bohngemüse aus grünen Bohnen
Salzkartoffeln^l

Blumenkohl-Käse-Taler mit Bio-Reis, dazu Paprika-Dip

Blumenkohl-Käse-Taler^{a, a1, c, g}
Bio-Reis
Paprikadip^{g, i}

Dienstag den 26.09.

Hacksteak (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse, dazu kleine Bio-Kartoffeln

Hacksteak Rind^{a, a1}
Maisgemüse^g
Rahmsauce^{a, a1, a3, g, l}
Kleine Kartoffeln Bio

Vegane Hackbällchen mit Rahmsauce und Maisgemüse, dazu kleine Bio-Kartoffeln

Hackbällchen Vegan^{a, a1, j}
Maisgemüse^g
Rahmsauce^{a, a1, a3, g, l}
Kleine Kartoffeln 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.

Mittwoch den 27.09.

Kalbsrahmragout mit Semmelknödel, dazu Knabbergurken

Kalbsrahmragout ^g
Semmelknödel ^{a, a1, c, g}
Gurke ganz

Milchreis mit Kirschgrütze

Milchreis ^g
Kirschgrütze

Donnerstag den 28.09.

Gebackener Seelachs mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbermöhren

Gebackenes Seelachsfilet ^{a, a1, d, g, j}
Salzkartoffeln Bio
Remoulade ^{c, g, j}
Karotte ganz

Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio)

Allgäuer Käsespätzle Bio ^{a, a1, c, g}
Salat Mix Bio
Essig-Öl-Dressing Bio ^{i, j, l}

Freitag den 29.09.

Hühnerkraftbrühe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und Seidenklösschen, dazu Bio-Weizenbaguette

Hühnersuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und Seidenklösschen ^{a, a1, i, l}
Baguette Bio ^{a, a1}

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne, dazu Reis (100% Bio)

Chili sin Carne Bio ^l
Saure Sahne Bio ^g
Bio-Reis

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.

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

