

Allergen-Speiseplan Mai 2024

Mittwoch den 01.05. -Feiertag-

Donnerstag den 02.05.

Currywurst (Geflügel) mit Kartoffelecken dazu Salat mit Joghurdressing

Curry-Bratwurst (Geflügel) ⁱ
Kartoffelecken ^l
Salat
Joghurdressing ^{c, g, j, l}

Gnocchi-Zucchini-Auflauf (100% Bio), dazu Salat mit Joghurt-Dressing

Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda Bio ^{a, a1, g, i}
Salat
Joghurdressing ^{c, g, j, l}

Freitag den 03.05.

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 06.05.

Hühnerfrikassee mit Möhrengemüse, dazu Reis (100% Bio)

Hühnerfrikassee Bio ^{g, i}
Möhrengemüse Bio ^g
Reis Bio

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

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

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

Dienstag den 07.05.

**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

**Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,
Gemüsefrikadelle (Karotten, Sellerie, Poree), Tomaten, Salat,
Gewürzgurken und BURGERSAUCE, dazu Kartoffelecken**

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

Mittwoch den 08.05.

PASTA - Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Grana Padano, dazu Knabbergurke (Bio)

Haschee (Rind) ^{a, a1, a3, l}
Rigatonelli Bio ^{a, a1}
Parmesan ^{c, g}
Gurke ganz Bio

**Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse
mit Spätzle und Knabbergurke (100% Bio)**

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse Bio ^{g, i}
Spätzle Bio ^{a, a1, c}
Gurke ganz Bio
^g

Donnerstag den 09.05.

-Feiertag-

Freitag den 10.05.

Panierter Seelachs mit Kartoffelpüree und Erbsenrahmgemüse

Paniertes Seelachsfilet ^{a, a1, d}
Kartoffelpüree ^{g, l}
Erbsenrahmgemüse ^g

**Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika, dazu Kräuterquark und Knabbermöhre (100 %
Bio)**

Tortilla mit Kartoffeln und Paprika Bio ^{c, g}
Kräuterquark Bio ^g
Bio-Möhren

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



Montag den 13.05.

Hähnerragout in Tomatensauce, dazu Penne und Knabbermöhren (100% Bio)

Geflügelragout (Hähnchen) mit Tomatensauce Bioⁱ
Penne Bio^{a, a1}
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

Dienstag den 14.05.

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Frankfurter Grüne Soße und Kartoffeln

Hähnchenbrustfilet paniert^{a, f, g, i, j}
Salzkartoffeln^l
Grüne Sauce^{c, g, j}

Vegane Mini Frikadellen mit Bio-Vollkornreis, dazu Erbsenrahmgemüse

Hackbällchen Vegan^f
Vollkornreis Bio
Erbsenrahmgemüse^g

Mittwoch den 15.05.

Cevapcici (Rind) mit Tzaziki und Bio-Reis und Tomatensalat

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

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika), dazu Weizenbaguette (100% Bio), dazu Tomatensalat

Chili sin Carne Bioⁱ
Baguette Bio^{a, a1}
Tomatensalat

Donnerstag den 16.05.

PASTA – Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce, dazu Salat mit French-Dressing

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

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio), dazu Salat mit Frenchdressing

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio^{g, i}
Kleine Kartoffeln Bio
Salat Freitag
French-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 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 17.05.

**Hähnchenbrust natur mit Süßkartoffelpüree,
dazu grüne Bohnen mit Tomate**

Hähnchenbrustfilet natur
Süßkartoffelpüree^{g, l}

Bohngemüse aus grünen Bohnen mit Tomateⁱ

Linsen-Hirse-Bällchen mit Kräuterrahmsauce, dazu Spätzle (100% Bio)

Linsen-Hirse-Bällchen Bio^{a, a1, a4}
Kräutersauce Bio^{g, i}
Spätzle Bio^{a, a1, c}
Paprika

Montag den 20.05.

-Feiertag-

Dienstag den 21.05.

Rindergulasch mit Spätzle und grünes Bohnengemüse

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

**Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Blumenkohl in Hollandaise**

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung^{a, a1, g}
Blumenkohl in Hollandaise^{a, a1, a3, c, g, j}

Mittwoch den 22.05.

Seelachsfilet (natur) mit Brokkolirahmsauce und Salzkartoffeln

Seelachsfilet (natur)^d
Brokkolirahmsauce^g
Salzkartoffeln^l

Spätzle Auflauf mit Spinat (100% Bio), dazu Chinakohl-Mais-Salat

Spätzle-Auflauf mit Spinat Bio^{a, a1, c, g, i}
Chinakohl-Mais-Salat^{c, g, j, l}

Donnerstag den 23.05.

Pizza Geflügelsalami (Pute) und Knabberpaprika

Pizza Geflügelsalami (Pute)^{a, a1, g}
Paprika ganz

Pizza Margherita mit Knabberpaprika

Pizza Margherita^{a, a1, g}
Paprika 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



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

Freitag den 24.05.

**Erbseintopf (Bio) mit Rindswurstscheiben,
dazu Bio-Vollkornbrot**

Erbseintopf (Bio) mit Rindswurstscheiben ⁱ
Vollkornbrotscheibe Bio ^{a, a2}

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

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

Montag den 27.05.

Kartoffelaufbau mit Rinderhack und Zucchini, dazu Knabbergurke (100% Bio)

Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) Bio ^{g, i}
Gurke ganz Bio

Sojaschnitzel mit Eierknöpfle, dazu grüne Bohnen mit Tomatensauce

Sojaschnitzel ^{a, a1, f}
Bohngemüse aus grünen Bohnen mit Tomatensauce ⁱ
Eierknöpfle ^{a, a1, c}

Dienstag den 28.05.

**Hähnchenbrustfilet natur mit heller Rahmsauce,
dazu Reis und Salat mit Joghurt dressing**

Hähnchenbrustfilet natur
Rahmsauce ^{a, a1, a3, g, l}
Reis Bio

Salat

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

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

Falaffel Bio ^{a, a1}
CousCous Bio ^{a, a1, i}
Gemüse (Paprika, Karotte, Tomate) Bio ⁱ
Joghurt-Dip Bio ^g

Mittwoch den 29.05.

**Hackbällchen (Pute) mit Brokkoli-Käsesauce,
dazu Bio-Farfalle**

Hackbällchen Geflügel ^{a, a1, c, g, j}
Brokkoli-Käse-Sauce ^g
Farfalle Bio ^{a, a1}

**Minestrone (italienische Gemüsesuppe mit Zucchini, Paprika,
Karotte) mit Reiseinlage, dazu Weizenbaguette (100% Bio)**

Minestrone mit Reis Bio ⁱ
Baguette 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.

Donnerstag den 30.05.
-Feiertag-

Freitag den 31.05.

Paniertes Lachs mit Reis, dazu Möhrenrahmgemüse

Paniertes Lachsfilet ^{a, a1, d}

Reis Bio

Möhrenrahmgemüse ^g

**Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Zucchini) (100% Bio),
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette**

Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Zucchini) Bio ^{a, a1, g, i}

Salat

Honig-Vinaigrette ^{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 Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.