Allergen-Speiseplan März 2024

Freitag den 01.03.

Hackbällchen (Pute) mit Rosenkohlrahmgemüse
dazu Bio-Salzkartoffeln

Hackbällchen Pute [a, a1, c, g, j]
Rosenkohlrahmgemüse [g]
Salzkartoffeln Bio

PASTA – Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Spirelli Bio [a, a1]
Brokkoli-Sahne-Sauce Bio [g, i]
Reibekäse Bio [g]
Salat Mix Bio
Essig-Öl-Dressing Bio [i, j, l]

Montag den 04.03.

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 (Paprika, Karotte, Kichererbse) [i]
Paprikadip [g]

Dienstag den 05.03.

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Reis (100% Bio)

Hühnerfrikassee Bio [g, i]
Erbsengemüse Bio [g]
Reis Bio

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

Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) [i]
Reis Bio

Mittwoch den 06.03.

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

Lachs-Kartoffelsuppe (Karotte, Sellerie, Zwiebel) [d, g, i]
Vollkornbrotscheibe [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
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Kamut
b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss
f enthält Soja
g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose)
h Schalenfrüchte/Nüsse
h1 enthält Mandel
h2 enthält Haselnuss
h3 enthält Walnuss
h4 enthält Kaschunuss
h5 enthält Pekannuss
h6 enthält Paranuss
h7 enthält Pistazie
h8 enthält Macadamianuss
i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
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.

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY LEMONPIE

Donnerstag den 07.03.

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce,
dazu Rotkraut und kleine Kartoffeln

Bratwurst (Geflügel)
Bratensauce [a, a1, a3, l]
Rotkohl
Salzkartoffeln [l]

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse
mit Spätzle (100% Bio)

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse Bio [g, i]
Spätzle Bio [a, a1, c]

Freitag den 08.03.

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 [i]
Kartoffelsalat Bio [j]

Montag den 11.03.

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

Hähnchenbrustfilet paniert [a, f, g, i, j]
Tomaten-Curry Dip [i]
Kartoffelecken [l]
Gurke ganz

Spinat-Käse-Taler mit Blumenkohlrahm und Bio-Vollkornreis

Spinatschnitzel [a, a1, c, g, i]
Blumenkohl-Rahmgemüse [g]
Vollkornreis Bio

Dienstag den 12.03.

Geflügelfrikadelle mit Bratensauce,
dazu Bio-Reis und Salat mit Joghurtdresssing

Geflügelfrikadelle [a, a1, c, g, j]
Bratensauce [a, a1, a3, l]
Reis Bio
Salat
Joghurtdressing [c, g, j, l]

Bio-Penne-Auflauf mit Veggie Hack Erbsen Lauch dazu Salat mit Joghurtdressing

Vegetarischer Hack-Penne-Auflauf (Erbsen, Lauch) Bio [a, a1, g, i]
Salat
Joghurtdressing [c, g, j, l]

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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

BiO nach EG-Öko-Verordnung

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

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY LEMONPIE

Mittwoch den 13.03.

Hokifilet (natur) mit Wirsingrahmgemüse und Kartoffeln

Pochiertes Hokifilet [d]
Wirsinggemüse [g, j]
Salzkartoffeln [l]

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

Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda Bio [a, a1, g, i]
Krautsalat

Donnerstag den 14.03.

Putengyros (Zwiebel) mit Kartoffelecken und Tzaziki, dazu Bio-Knabbergurke

Geflügelgyros
Kartoffelecken [l]
Tzaziki [g]
Gurke ganz Bio

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

Spirelli Bio [a, a1]
Tomatensauce Bio [i]
Reibekäse Bio [g]
Gurke ganz Bio

Freitag den 15.03.

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 Wirsing und Möhren (100% Bio)

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren Bio [a, a1, c, g, i]

Montag den 18.03.

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, dazu Bio-Knabbermöhre

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

BiO nach EG-Öko-Verordnung

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

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY LEMONPIE

Dienstag den 19.03.

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

Vegane Mini Frikadellen mit Bio-Vollkornreis, dazu Erbsenrahmgemüse

Hackbällchen Vegan [f]
Vollkornreis Bio
Erbsenrahmgemüse [g]

Mittwoch den 20.03.

Panierter Seelachs mit Salzkartoffeln und Schwarzwurzelrahmgemüse

Paniertes Seelachsfilet [a, a1, d]
Salzkartoffeln [l]
Schwarzwurzelrahmgemüse [g]

Kürbis-Kartoffel-Auflauf (Bio) mit Tomatensalat

Kartoffel-Kübis-Gratin Bio [g]
Tomatensalat

Donnerstag den 21.03.

Pizza Geflügelsalami (Pute) und Knabberpaprika

Pizza Geflügelsalami (Pute) [a, a1, g]
Paprika ganz

Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese, dazu Reibekäse und Knabberpaprika

Spirelli Bio [a, a1]
Linsenbolognese [i]
Reibekäse [g]
Paprika ganz

Freitag den 22.03.

Hähnchenbrust natur mit Süßkartoffelpüree, dazu grüne Bohnen mit Tomate

Hähnchenbrustfilet natur
Süßkartoffelpüree [g, l]
Bohnengemüse aus grünen Bohnen mit Tomate [i]

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

Linsen-Hirse-Bällchen Bio [a, a1, a4]
Kräutersauce Bio [g, i]
Spätzle Bio [a, a1, c]
Karotte ganz Bio

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY LEMONPIE

Montag den 25.03.

Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Zucchini (100% Bio), dazu Chinakohl-Maissalat

Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) Bio [g, i]
Chinakohl-Mais-Salat [c, g, j, l]

Maultaschen (mit Blumenkohl und Käse gefüllt), dazu Kräutersauce und Chinakohl-Mais-Salat

Maultaschen mit Blumenkohl und Käse gefüllt [a, a1, c, g]
Kräutersauce [g]
Chinakohl-Mais-Salat [c, g, j, l]

Dienstag den 26.03.

Currywurst (Geflügel) mit Kartoffelecken und Salat mit Joghurtdressing

Curry-Bratwurst (Geflügel) [i]
Kartoffelecken [l]
Salat
Joghurtdressing [c, g, j, l]

Milchreis mit Kirschgrütze und Zimt und Zucker (100% Bio)

Milchreis Bio [g]
Kirschgrütze Bio
Zimt und Zucker Bio

Mittwoch den 27.03.

Seelachsfilet (natur) mit gebratenem Weißkohl und Salzkartoffeln

Seelachsfilet (natur) [d]
Weisskraut angebraten
Salzkartoffeln [l]

Käse-Lauchsuppe, dazu Weizenbaguette (100% Bio)

Käse-Lauchsuppe Bio [g, i]
Baguette Bio [a, a1]

Donnerstag den 28.03.

Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind) mit Tomatensauce und Kritharaki (griechische Nudeln), dazu Salat mit Joghurtdressing

Bifteki (Rind) [c, g]
Tomatensauce [i]
Kritharaki (Griechische Nudeln) [a, a1]
Salat
Joghurtdressing [c, g, j, l]

Reibekuchen mit Apfelmus

Kartoffelreibekuchen [a, a1, a4, c, i]
Apfelmus

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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