

## Speiseplan August 2020 September 2020 Oktober 2020 BIOLOGISCH

### Montag den 31.08.

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce,  
dazu Maisgemüse und kleine Bio-Kartoffeln <sup>1, 3, 5</sup>

#### Menü 2:

Raviolini (Käsefüllung) mit Basilikumpestosauce  
und Knabbermöhren <sup>3</sup> 😊

### Dienstag den 01.09.

#### Menü 1:

Kalbsrahmragout mit bunten Bio-Spirelli,  
dazu Salat mit Joghurtdressing

#### Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter,  
dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln <sup>1, 3</sup> 😊

### Mittwoch den 02.09.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus,  
dazu Bio-Blumenkohl und Weizen-Ebly <sup>1, 5</sup> 😊

#### Menü 2:


Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,  
veganem Bratling, Tomaten, Salat,  
Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup>

### Donnerstag den 03.09.

#### Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Pilzen,  
dazu Erbsen und Spätzle <sup>1, 5</sup>

#### Menü 2:

Vollkorn-Spirelli mit Kürbissahnesauce,  
dazu Reibekäse  
und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) <sup>3</sup> 😊 

### Freitag den 04.09.

#### Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken <sup>3, 9</sup> 😊

#### Menü 2:

Grünkernbraten mit Kräutersauce, dazu Bio-Reis  
und Salat mit Himbeerdressing <sup>3</sup>

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

#### Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	

lemonpie Eventcatering GmbH  
Alte Tuchfabrik  
Josef-Ruhr-Straße 30  
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de  
www.lemonpie.de



**Montag den 07.09.**

**Menü 1:**

Geflügelfleischrolle mit Rahmsauce,  
dazu Bio-Möhrengemüse und Bio-Dinkelreis <sup>1, 5</sup>

**Menü 2:**

Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf  
mit Tomatensauce, dazu Knabber-Gurken 😊

**Dienstag den 08.09.**

**Menü 1:**

Eine Rindswurst mit Ketchup,  
dazu Bio-Salzkartoffen und Karotten-Apfel-Salat  
in Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,  
dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing <sup>1, 5</sup> 😊

**Mittwoch den 09.09.**

**Menü 1:**

Döner mit Fladenbrot, Hähnchen-Gyros,  
Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki <sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**

Zwei Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln,  
dazu Salat mit Frenchdressing <sup>1, 2, 3, 5</sup> 😊

**Donnerstag den 10.09.**

**Menü 1:**

Köttbullar: Drei Hackbällchen (Rind)  
mit Preiselbeeren in dunkler Sauce, dazu Bio-Vollkornreis  
und Knabbermöhren <sup>1, 5</sup> 😊

**Menü 2:**

Erseneintopf, dazu Bio-Weizenbaguette

**Freitag den 11.09.**

**Menü 1:**

Gebackenes Kabeljaufilet mit Zitronenmayonnaise,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>3, 8</sup> 😊

**Menü 2:**

Drei Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus <sup>3</sup>

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	

lemonpie Eventcatering GmbH  
Alte Tuchfabrik  
Josef-Ruhr-Straße 30  
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de  
www.lemonpie.de




**Montag den 14.09.**

**Menü 1:**

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce,  
dazu Bio-Blumenkohlgemüse und kleine Bio-Kartoffeln <sup>1, 3, 5</sup>

**Menü 2:**


Möhrencremesuppe, dazu Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Dienstag den 15.09.**

**Menü 1:**


Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind),  
dazu Parmesan und Gurkensalat in Joghurtdressing <sup>2</sup>

**Menü 2:**

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

**Mittwoch den 16.09.**

**Menü 1:**


Spanische Paella (Reispfanne mit Mais, Paprika und Erbsen)  
mit Lachs, dazu Zitronendip 

**Menü 2:**

Gemüse-Tortelloni (Spinat) mit Basilikumpestosauce,  
dazu Salat mit Himbeerdressing <sup>3</sup>

**Donnerstag den 17.09.**

**Menü 1:**


Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken  
mit Currysauce und Bio-Basmatireis, dazu Knabbergurke 

**Menü 2:**

Zwei Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce,  
dazu Bio-Weizen-Ebly und Salat mit Joghurtdressing <sup>3</sup>


**Freitag den 18.09.**

**Menü 1:**

Bio-Vollkornspirelli mit Geflügelbällchen in Käsesauce  
und Knabbermöhren 

**Menü 2:**

Veganer Bratling (Soja) mit Gemüseratatouille  
(Zucchini, Paprika, Tomate), dazu Salat mit Frenchdressing <sup>2, 3, 5</sup>

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	

lemonpie Eventcatering GmbH  
Alte Tuchfabrik  
Josef-Ruhr-Straße 30  
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de  
www.lemonpie.de



**Montag den 21.09.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet  
mit Bio-Gemüse-Couscous (Sellerie, Paprika, Karotten),  
dazu Kräuterquark<sup>3</sup>

**Menü 2:**


Eine vegetarische Frikadelle (Frühlingszwiebeln, Paprika, Karotten)  
mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Vollkornreis und Knabbergurke<sup>3, 8</sup> 😊

**Dienstag den 22.09.**

**Menü 1:**

Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet  
auf Tomatensugo, dazu Bio-Salzkartoffeln<sup>2, 3</sup> 😊

**Menü 2:**

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

**Mittwoch den 23.09.**

**Menü 1:**

Kalbsgulasch mit Bio-Spirelli,  
dazu Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing<sup>3</sup> 😊

**Menü 2:**

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja)  
in Kürbis-Bechamelsauce

**Donnerstag den 24.09.**

**Menü 1:**

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne,  
dazu Bio-Weizenbaguette 😊

**Menü 2:**


Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

**Freitag den 25.09.**

**Menü 1:**

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten  
und Bambussprossen, dazu Bio-Basmatireis<sup>1, 2, 3, 8</sup>

**Menü 2:**

Kartoffelrahmsuppe mit Weizenbaguette (100% Bio)<sup>3</sup> 

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	

lemonpie Eventcatering GmbH  
Alte Tuchfabrik  
Josef-Ruhr-Straße 30  
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de  
www.lemonpie.de



**Montag den 28.09.**

**Menü 1:**

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),  
Tomaten, Salat, Gurken und BURGERSAUCE,  
dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup>

**Menü 2:**


Gnocchi mit Gemüsebolognese, dazu Parmesan <sup>2</sup> 😊

**Dienstag den 29.09.**

**Menü 1:**

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce,  
dazu kleine Bio-Kartoffeln und Salat mit Joghurtdressing <sup>3</sup> 😊

**Menü 2:**

Gemüsecurry (Kichererbsen, Karotten, Paprika) in Kokossauce  
mit Basmatireis (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Mittwoch den 30.09.**

**Menü 1:**

Geflügelfleischkäse mit süßem Senf,  
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing  
und Rettich <sup>2, 3, 8</sup>

**Menü 2:**

Zwei Semmelknödel mit Pilzrahmsauce,  
dazu Salat mit Himbeerdressing 😊

**Donnerstag den 01.10.**

**Menü 1:**

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Spätzle 😊

**Menü 2:**


Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Freitag den 02.10.**

**Menü 1:**

Gebratener Hähnchenschenkel mit Tomatendip,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbermöhren <sup>3</sup>

**Menü 2:**

Überbackener Vollkornnudelauflauf  
mit Gemüse (Brokkoli, Erbsen, Karotten) in Bechamelsauce,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 😊 

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

**Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:**

1 mit Farbstoff	7 gewachst
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß
6 geschwärzt	

lemonpie Eventcatering GmbH  
Alte Tuchfabrik  
Josef-Ruhr-Straße 30  
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de  
www.lemonpie.de



## Allergen-Speiseplan August 2020 September 2020 Oktober 2020

### Montag den 31.08.

#### Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce, dazu Maisgemüse und kleine Bio-Kartoffeln

Frikadelle (Rind) a, a1, c  
Rahmsauce a, a1, a3, g, l  
Kleine Bio-Kartoffeln  
Maisgemüse g

#### Raviolini (Käsefüllung) mit Basilikumpestosauce und Knabbermöhren

Raviolini mit Käse gefüllt a, a1, c, g  
Basilikumpestosauce g  
Karotten

### Dienstag den 01.09.

#### Kalbsrahmragout mit bunten Bio-Spirelli, dazu Salat mit Joghurtdressing

Kalbsrahmragout a, a1, g, i  
Bunte Bio-Spirelli a, a1  
Salat  
Joghurtdressing c, g, j

#### Maiskolben mit Kräuterbutter, dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln

Maiskolben  
Kräuterbutter g, j  
Radieschenquark g  
Bio-Salzkartoffeln

### Mittwoch den 02.09.

#### Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Bio-Blumenkohl und Weizen-Ebly

Hähnchenbrust  
Geflügeljus a, a1, a3, g, l  
Ebly a, a1  
Bio-Blumenkohl g

#### Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, veganem Bratling, Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken

Garden Gourmet Incredible Burger 0,113 kg (Stück) a, a1, a3, f  
Burgerbrötchen a, a1, g  
Gewürzgurken  
Tomaten  
Salat  
Burgersauce c, j  
Kartoffelecken 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 Milch-  
erzeugnisse  
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

lemonpie Eventcatering GmbH  
Alte Tuchfabrik  
Josef-Ruhr-Straße 30  
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de  
www.lemonpie.de



**Donnerstag den 03.09.**

**Putengeschnetzeltes mit Pilzen,  
dazu Erbsen und Spätzle**

Putengeschnetzeltes Züricher Art a, a1, a3, g, l

Spätzle a, a1, c

Erbsengemüse g

**Vollkorn-Spirelli mit Kürbissahnesauce,  
dazu Reibekäse  
und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)**

Bio-Vollkorn-Spirelli a, a1

Bio-Kürbissahnesauce g, i

Bio-Käse g

Bio-Salat

Bio-Essig-Öl-Dressing j, l

**Freitag den 04.09.**

**Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken**

Gebackenes Lachsfilet a, a1, d

Remouladensauce c, g, j

Bio-Salzkartoffeln

Gurken

**Grünkernbraten mit Kräutersauce, dazu Bio-Reis  
und Salat mit Himbeerdressing**

Grünkernbraten a, a1, a5, c, f, g, m

Kräutersauce g

Bio-Reis

Salat

Himbeervinaigrette

**Montag den 07.09.**

**Geflügelfleischrolle mit Rahmsauce,  
dazu Bio-Möhrengemüse und Bio-Dinkelreis**

Geflügelfleischrolle a, a1

Rahmsauce a, a1, a3, g, l

Bio-Dinkelreis a, a5

Bio-Möhrengemüse g

**Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf  
mit Tomatensauce, dazu Knabber-Gurken**

Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf  
mit Tomatensauce

a, a1, c, g, i

Gurken

**Dienstag den 08.09.**

**Eine Rindswurst mit Ketchup,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Karotten-Apfel-Salat**

**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 Milch-  
erzeugnisse

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

**lemonpie Eventcatering GmbH**

**Alte Tuchfabrik  
Josef-Ruhr-Straße 30  
53879 Euskirchen**

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de  
www.lemonpie.de



### in Essig-Öl-Dressing

Rindswurst i, j  
Bio-Salzkartoffeln  
Ketchup  
Karotten-Apfel-Salat l

### Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing

Soja-Geschnetzeltes in Champignonsauce a, a1, a3, f, g, l  
Bio-Reis  
Salat  
Himbeervinaigrette

### Mittwoch den 09.09.

### Döner mit Fladenbrot, Hähnchen-Gyros, Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki

Fladenbrot a, a1, k  
Geflügelgyros  
Krautsalat  
Tomaten  
Tzatziki g

### Zwei Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln, dazu Salat mit Frenchdressing

Ei c  
Senfsauce g, i, j, l  
Kleine Bio-Kartoffeln  
Salat  
Frenchdressing c, j

### Donnerstag den 10.09.

### Köttbullar: Drei Hackbällchen (Rind) mit Preiselbeeren in dunkler Sauce, dazu Bio-Vollkornreis und Knabbermöhren

Hackbällchen (Rind) a, a1, c  
Preiselbeerjus a, a1, a3, g, l  
Bio-Vollkornreis  
Karotten

### Erseneintopf, dazu Bio-Weizenbaguette

Erseneintopf i, l  
Bio-Baguette a, a1

### Freitag den 11.09.

### Gebackenes Kabeljaufilet mit Zitronenmayonnaise, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing

Gebackenes Kabeljaufilet a, a1, d, g, j  
Zitronenmayonnaise c, g, j  
Bio-Salzkartoffeln  
Salat  
Kräuter-Basilikum-Dressing 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 Milch-  
erzeugnisse  
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

lemonpie Eventcatering GmbH  
Alte Tuchfabrik  
Josef-Ruhr-Straße 30  
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de  
www.lemonpie.de





### Drei Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus

Kartoffelreibekuchen a, a1, a4, c

Apfelmus

### Montag den 14.09.

#### Eine Bratwurst (Schwein) mit dunkler Bratensauce, dazu Bio-Blumenkohlgemüse und kleine Bio-Kartoffeln

Bratwurst (Schwein) i, j

Bratensauce a, a1, a3, l

Kleine Bio-Kartoffeln

Bio-Blumenkohl g

#### Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce, dazu Bio-Blumenkohlgemüse und kleine Bio-Kartoffeln

Geflügelbratwurst

Bratensauce a, a1, a3, l

Kleine Bio-Kartoffeln

Bio-Blumenkohl g

#### Möhrencremesuppe, dazu Weizenbaguette (100% Bio)

Bio-Möhrencremesuppe g, i

Bio-Baguette a, a1

### Dienstag den 15.09.

#### Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Parmesan und Gurkensalat in Joghurtdressing

Bio-Spaghetti a, a1

Bolognese Sauce (Rind) a, a1, i

Parmesan c, g

Gurkensalat g, j

#### Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Bio-Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern a, a5, g, i

Bio-Salat

Bio-Essig-Öl-Dressing j, l

### Mittwoch den 16.09.

#### Spanische Paella (Reispfanne mit Mais, Paprika und Erbsen) mit Lachs, dazu Zitronendip

Gemüse-Paella mit Lachs d

Zitronenmayonnaise c, g, j

#### Gemüse-Tortelloni (Spinat) mit Basilikumpestosauce, dazu Salat mit Himbeerdressing

Tortellini mit Spinat und Ricotta a, a1, c, g

Basilikumpestosauce g

Salat

Himbeervinaigrette

### Donnerstag den 17.09.

**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 Milch-  
erzeugnisse

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

lemonpie Eventcatering GmbH

Alte Tuchfabrik

Josef-Ruhr-Straße 30

53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de

www.lemonpie.de



**Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken  
mit Currysauce und Bio-Basmatireis, dazu Knabbergurke**

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken g  
Currysauce g  
Bio-Basmatireis  
Gurken

**Zwei Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce,  
dazu Bio-Weizen-Ebly und Salat mit Joghurdressing**

Blumenkohl-Käse-Taler a, a1, c, g, k  
Kräutersauce g  
Bio-Weizen-Ebly gegart a, a5  
Salat  
Joghurdressing c, g, j

**Freitag den 18.09.**

**Bio-Vollkornspirelli mit Geflügelbällchen in Käsesauce  
und Knabbermöhren**

Bio-Vollkorn-Spirelli a, a1  
Käsesahnesauce mit Geflügelbällchen a, a1, g  
Bio-Möhren

**Veganer Bratling (Soja) mit Gemüseratatouille  
(Zucchini, Paprika, Tomate), dazu Salat mit Frenchdressing**

Garden Gourmet Incredible Burger 0,113 kg (Stück) a, a1, a3, f  
Gemüseratatouille i, l  
Salat  
Frenchdressing c, j

**Montag den 21.09.**

**Hähnchenbrustfilet  
mit Bio-Gemüse-Couscous (Sellerie, Paprika, Karotten),  
dazu Kräuterquark**

Hähnchenbrust  
Kräuterquark g  
Bio-Gemüse-Couscous a, a1, i

**Eine vegetarische Frikadelle (Frühlingszwiebeln, Paprika, Karotten)  
mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Vollkornreis und Knabbergurke**

Gemüsefrikadelle a, a1, c, g, i  
Schnittlauchsauce g  
Bio-Vollkornreis  
Gurken

**Dienstag den 22.09.**

**Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet  
auf Tomatensugo, dazu Bio-Salzkartoffeln**

Seelachsfilet mit Parmesancrumble auf Tomatensugo a, a1, c, d, g, i  
Bio-Salzkartoffeln

**Spaghetti mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse**

**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 Milch-  
erzeugnisse  
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

lemonpie Eventcatering GmbH  
Alte Tuchfabrik  
Josef-Ruhr-Straße 30  
53879 Euskirchen

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de  
www.lemonpie.de



**und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)**

Bio-Spaghetti a, a1  
Bio-Tomatensauce  
Bio-Käse g  
Bio-Salat  
Bio-Essig-Öl-Dressing j, l

**Mittwoch den 23.09.**

**Kalbsgulasch mit Bio-Spirelli,  
dazu Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing**

Kalbsgulasch a, a1, i  
Bio-Spirelli a, a1  
Chinakohl-Mais-Salat c, g, j, l

**Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja)  
in Kürbis-Bechamelsauce**

Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja)  
in Kürbis-Bechamelsauce  
a, a1, c, f, g, i

**Donnerstag den 24.09.**

**Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne,  
dazu Bio-Weizenbaguette**

Chili sin Carne i  
Sauerrahm g  
Bio-Baguette a, a1

**Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)  
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce,  
dazu Zimt und Zucker**

Bunte Gemüsesuppe i  
Kaiserschmarrn a, a1, c, g  
Vanillesauce g  
Zimt und Zucker

**Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker**

Kaiserschmarrn a, a1, c, g  
Vanillesauce g  
Zimt und Zucker

**Freitag den 25.09.**

**Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten  
und Bambussprossen, dazu Bio-Basmatireis**

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten  
und Bambussprossen a, a1, f  
Bio-Basmatireis

**Kartoffelrahmsuppe mit Weizenbaguette (100% Bio)**

Bio-Kartoffelrahmsuppe g, i  
Bio-Baguette a, a1

**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 Milch-  
erzeugnisse  
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

**lemonpie Eventcatering GmbH**  
**Alte Tuchfabrik**  
**Josef-Ruhr-Straße 30**  
**53879 Euskirchen**

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de  
www.lemonpie.de



**Montag den 28.09.**

**Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),  
Tomaten, Salat, Gurken und Browsersauce,  
dazu Kartoffelecken**

Frikadelle (Rind) j  
Burgerbrötchen a, a1, g  
Gewürzgurken  
Tomaten  
Salat  
Browsersauce c, j  
Kartoffelecken l

**Gnocchi mit Gemüsebolognese, dazu Parmesan**

Gnocchi a, a1, l  
Gemüsebolognesesauce f, i  
Parmesan c, g

**Dienstag den 29.09.**

**Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce,  
dazu kleine Bio-Kartoffeln und Salat mit Joghurtdressing**

Gebackenes Lachsfilet a, a1, d  
Cocktailsauce c, g, j  
Kleine Bio-Kartoffeln  
Salat  
Joghurtdressing c, g, j

**Gemüsecurry (Kichererbsen, Karotten, Paprika) in Kokossauce  
mit Basmatireis (100% Bio)**

Bio-Gemüsecurry in Kokossauce g, i  
Bio-Basmatireis

**Mittwoch den 30.09.**

**Geflügelfleischkäse mit süßem Senf,  
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing  
und Rettich**

Geflügelfleischkäse  
Kartoffelsalat j  
Süßer Senf j  
Rettich

**Zwei Semmelknödel mit Pilzrahmsauce,  
dazu Salat mit Himbeerdressing**

Semmelknödel a, a1, c, g  
Pilzrahm g  
Salat  
Himbeervinaigrette

**Donnerstag den 01.10.**

**Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Spätzle**

Hühnerfrikassee mit Erbsen a, a1, 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 Milch-  
erzeugnisse  
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

**lemonpie Eventcatering GmbH**  
**Alte Tuchfabrik**  
**Josef-Ruhr-Straße 30**  
**53879 Euskirchen**

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de  
www.lemonpie.de



Spätzle a, a1, c

**Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio)**

Bio-Kürbiscrèmesuppe g, i  
Bio-Baguette a, a1

**Freitag den 02.10.**

**Gebratener Hähnchenschenkel mit Tomatendip,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbermöhren**

Hähnchenschenkel  
Tomaten-Joghurt-Dip g, i  
Bio-Salzkartoffeln  
Karotten

**Überbackener Vollkornnudelauf  
mit Gemüse (Brokkoli, Erbsen, Karotten) in Bechamelsauce,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)**

Vollkornnudelauf mit Gemüse  
in Bechamelsauce (Bio) a, a1, g, i  
Bio-Salat  
Bio-Essig-Öl-Dressing 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 Milch-  
erzeugnisse**

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

**lemonpie Eventcatering GmbH**

**Alte Tuchfabrik  
Josef-Ruhr-Straße 30  
53879 Euskirchen**

T +49 2251 6508214

biologisch@lemonpie.de  
www.lemonpie.de

