















	Montag VEGGIE DAY	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 	Couscous Pfanne mit Kirschtomaten, Zuckerschoten, gegrillter Zucchini, Kichererbsen und Auberginen (a,a.1,h)	Fleischküchle vom Geflügel (a,a.1,c,G) mit Nudeln (a,a.1,c) und Rahmsauce (a,a.1,g) dazu Karottensalat (i)	Gedämpftes Lachsfilet (d) auf Süßkartoffelstampf (g) dazu Eisbergsalat mit Joghurt Dressing (g) 	Cevapcici vom Geflügel (a,a.1,c,1,H) mit Djuvecreis aus Erbsen, Karotten und Tomaten (h) dazu mildes Ajvar 	Vollkorn Penne (a,a.1,c) mit Rahmgemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli (a,a.1,g) 
Gericht 2 	Ofenkartoffel mit Kräuterquark (g) und Gurkensalat (g,4,2) 	Nudeln (a,a.1,c) mit Rahmsauce (a,a.1,g)	Tomatencremesuppe (a,a.1,g) Grießbrei (a,a.1,4) mit saisonalem Kompott	Pellkartoffeln mit Kaisergemüse aus Blumenkohl, Karotten und Erbsen (a,a.1,h) in rosa Tomaten-Sahnesauce (a,a.1,g,i)	
Dessert 	Korn-Müsli-Riegel (a,a.1,c,g) 	Mandarinen-Mascarpone Creme (g,1,4,9) 	Handobst 	Yo Fruit Erdbeerjoghurt (g,4,9) 	Bio Handobst  

 Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



*DE-ÖKO-006

koffeinhaltig
 unter Verwendung von Alkohol
 chininhaltig
 mit Milcheiweiß
 mit Phosphat
 geschwärtzt
 gewachst
 geschwefelt
 mit Farbstoff
 kann bei Übermäßigen Verzehr
 abführend wirken
 enthält eine Phenylalaninquelle
 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
 mit Süßungsmitteln

26 mit Süßungsmittel
 93 mit Geschmacksverstärker
 25 mit Antioxidationsmittel
 19 mit Konservierungsstoff
 16 Putenfleisch Erzeugnis
 15 Rindfleisch Erzeugnis
 14 Schweinefleisch Erzeugnis
 13 Hähnchenfleisch Erzeugnis
 12 Weichtiere und -erzeugnisse
 Lupine und -erzeugnisse
 11 Schwefeldioxid und Sulfide in einer
 10 Konzentration von mehr als 10mg/kg
 9 oder 10/mg/l, als SO2 angegeben
 8 Sesamsamen und -erzeugnisse
 7 Senf und -erzeugnisse
 6 Sellerie und -erzeugnisse
 5 Schalenfrüchte und -erzeugnisse

4 Mandeln und Mandelerzeugnisse
 3 Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse
 2 Walnüsse und Walnusserzeugnisse
 1 Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse
 P Pecannüsse und Pecanusserzeugnisse
 R Paranüsse und Paranusserzeugnisse
 S Pistazien und Pistazienerzeugnisse
 H Macadamia- oder Queenslandnüsse
 n und -erzeugnisse
 m Milch und -erzeugnisse
 Soja und -erzeugnisse
 Erdnüsse und -erzeugnisse
 l Fisch und -erzeugnisse
 k Eier und -erzeugnisse
 j Krebstiere und -erzeugnisse
 i Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse
 h Weizen und Weizenerzeugnisse

h.1 Dinkel und Dinkelerzeugnisse a.5
 h.2 Kamut und Kamuterzeugnisse a.6
 h.3 Roggen und Roggenerzeugnisse a.2
 h.4 Gerste und Gersterzeugnisse a.3
 h.5 Hafer und Hafererzeugnisse a.4
 h.6 Hybridstämme 517
 h.7 genetisch verändert 50
 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet 27
 h.8 unter Verwendung von Sahne 22
 g unter Verwendung von Milch 21
 f mit Eiklar 20
 e mit Molkenpulver 18
 d mit Milchpulver 17
 c mit Stärke 46
 b mit Pflanzeneiweiß 23
 a aus Fleischteilen zusammengesetzt 0
 a.1 Frosch 69

Better Taste GmbH
 LUNCH & MORE
 Daimlerstr. 6 · 74357 Bönnigheim

Produktionsstätte
 speisewerk Ludwigsburg
 Tel. +49 7141 13390-21
 Fax +49 7141 13390-99
 lunchandmore@better-taste.de
 www.better-lunch.de