












	Montag	Dienstag VEGGIE DAY	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 	Rigatoni (a,a.1,c) mit Bolognese aus Rinderhackfleisch, Tomaten (a,a.1,R,i) und Wurzelgemüse (a,a.1,h,i) mit Reibekäse (g)	Brokkoli-Cremesuppe (a,a.1,g,i) Pfannkuchen (a,a.1,c,g) mit Apfelmus (a,a.1,c,g)	Tortellini mit Rindfleischfüllung (a,a.1,c,R) mit Erbsen-Sahne Sauce (a,a.1,g,h,1,16) dazu geriebener Gouda (g) 	Paniertes Putenschnitzel „Wiener Art“ (a,a.1,c,g,P) mit Bratensauce (a,a.1,i) und Kartoffel-Gurken-Salat 	Penne (a,a.1,c) mit Tomaten-Sahne-Sauce (a,a.1,g,i) und Gurkensalat (g,2,4)
Gericht 2 	Vegetarische Kohlroulade (a,a.1,c,g) mit Gemüsefüllung dazu vegetarischer Bratensauce (i) und Kartoffelpüree (g) 	Schwäbische Linsen mit, Wurzelgemüse aus Karotten, Sellerie und Lauch (a,a.1,h,i), dazu Spätzle (a,a.1,c) 	Kartoffeleintopf mit Karotten, Pastinaken (g) und Vollkornbrötchen (a,a.1,8) 	Nudeln mit Käsesauce und Parmesan	
Dessert 	Handobst 	Bio Obst der Saison  	Waldfruchtquark (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

26 koffeinhaltig unter Verwendung von Alkohol
93 chininhaltig mit Milcheiweiß mit Phosphat geschwärzt 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 Süßungsmittel
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
k Soja und -erzeugnisse
j Erdnüsse und -erzeugnisse
i Fisch und -erzeugnisse
h Krebstiere und -erzeugnisse
h Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse
h Weizen und Weizenerzeugnisse

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

a.5
a.6
a.2
a.3
a.4
517
50
27
22
21
20
18
17
46
23
0
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