




	Montag	Dienstag VEGGIE DAY	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 	Hähnchenbrustfilet (H) mit Kräuter-Gemüse Sauce aus Sellerie, Karotte und Lauch (a,a.1,i,g) dazu Reis 	Linzen mit Spätzle	Köttbular vom Geflügel (G,c,a.1) mit Rahmsauce (a,a.1,g) und Eierspätzle (a,a.1,c) dazu Krautsalat (a,a.1,5,6,7,k)	Rindfleischmaultaschen (a.a.1,c,P) mit Kartoffel-Gurken-Salat (i,j)	
Gericht 2 	Nudeln (a,a.1,c) Alfredo Tomaten-Sahnesauce (a,a.1,g,i) mit Erbsen (a,a.1,c,h) dazu geriebenem Gouda (g)	Kartoffel Gnocchi (c) mit Tomatensauce (a,a.1,i) und geriebenem Parmesan (g) dazu Karottensalat (j) 	Spätzle mit Rahmsauce	Geschmälzte Maultaschen aus Spinat (a,a.1,c,g) mit Kartoffel-Gurken-Salat (i,j) 	Klare Gemüsesuppe mit Karotten, Lauch und Sellerie (i) Milchreis (g) und Beerengrütze
Dessert 	Bio Obst der Saison  	Milchpudding Butterkeks (a,a.1,g,4,1) 	Bio Handobst  	Pfirsich-Maracuja Joghurt (g,4,1) 	

 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 Konservierungsmittel
 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 Konzentration von mehr als 10mg/kg
 10 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
 h.2 Kamut und Kamuterzeugnisse
 h.3 Roggen und Roggenerzeugnisse
 h.4 Gerste und Gersteerzeugnisse
 h.5 Hafer und Hafererzeugnisse
 h.6 Hybridstämme
 h.7 genetisch verändert
 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
 h.8 unter Verwendung von Sahne
 g unter Verwendung von Milch
 f 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 Food und Service GmbH
 LUNCH & MORE
 Osterholzallee 76/1
 71636 Ludwigsburg

Produktionsstätte
 Kammererstraße 43-49
 71636 Ludwigsburg
 Tel. +49 7141 13390-21
 Fax +49 7141 13390-99
 lunchandmore@better-taste.de
 www.better-lunch.de