



**MENÜLINIE 1
VEGETARISCH**



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Bio Kartoffeln mit Bio Lauch-
Bio Karotten- Bio Bohnen-
Gemüse (s), dazu Bio
Joghurt dip (l)



Erbisencremesuppe (a5,s,l)
aus Bio Erbsen und Bio
Sahne, dazu Bio Milchreis (l)
und Bio Apfelmus



Gemüsefrikadelle
(g1,e,s,a5) mit
Rahmkohlrabi (l) und
Vollkornreis



Bio Vollkornnudeln (e,g1,g5)
mit Kürbiscremesauce (s,l) aus
Bio Kürbis und Bio Sahne,
dazu geriebener
Bio Gouda (l)



**MENÜLINIE 2
MIT FLEISCH**

Köttbullar vom Bio Rind
(g1,c), dazu Bio Reis und
Tomatensauce (s,g1) aus Bio
Tomatenpulpe



Bio Hähnchenfrikadelle (g1,l,c)
mit Bio Kartoffeln und
Bratensauce (s,g1)



Nudeln (e,g1) mit
Lachssahnesauce (g1,f,l),
dazu Blattsalat mit Joghurt
Dressing (s,l)



Hähnchengeschnetzeltes aus
Bio Hähnchen mit
Wurzelgemüse aus Bio
Sellerie, Bio Karotte und Bio
Lauch in Rahm (s,l,g1) aus Bio
Sahne, dazu Bio Spätzle (e,g1)



Lasagne vom Rind (e,g1,l,s),
dazu Karottensalat (s)



SCHÖPFGERICHT



DESSERT

Bio Obst



Gemüse



Fruchtjoghurt Pfirsich (l)



Bio Obst



ALLERGIEESSEN

*bestellbar nur mit
ärztlichem Attest*




Better Taste Food und Service GmbH
lunch & more

Kammererstraße 41-49, D - 71636 Ludwigsburg

+49 7141 13390-90

lunchandmore@better-taste.de

INFORMATIONEN:

- Die Angebote mit dem Sticker  haben in ihrer Gesamtheit die Auszeichnung „DGEprüfte Qualität“ der Stufe A erhalten.
- Aufgrund der wirtschaftlichen Lage, der Lieferketten und der bekannten Marktsituation kann es sehr kurzfristig zu Lieferengpässen und damit einhergehenden Komponentenanpassungen kommen.
- Die Liste der verwendeten Bio-Zutaten entnehmen Sie aus dem Speiseplan.
- Eine Übersicht aller Zusatz- und Inhaltsstoffe finden Sie in Ihrer Einrichtung.
- Allergiereisen können nur mit einem entsprechenden Nachweis bestellt werden.

