


	Montag	Dienstag VEGGIE DAY	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 	Hähnchen-Gemüse-Eintopf aus Kartoffeln, Lauch und Wirsing (i,H) dazu Vollkornbrötchen (a,a.1,8) 	Minestrone aus Tomaten, Bohnen, Kartoffeln und Zucchini (3,6,h,23) Pancake (a.a.1,c,g) mit Apfelmus	Pfannen-Gyros vom Hähnchen (H) mit Tomatenreis (i) und Gurkenrahmsalat (g)	Geflügelrostbratwürstchen (H,P,1,16) mit Bratensauce (a,a.1,i), Kartoffelchen (g) und Krautsalat (i,j)	
Gericht 2 	Spaghetti (a,a.1,c) Napoli mit Tomatensauce (a,a.1,i) und geriebener Parmesan (g), Karottensalat (i)	Saitenwürstle mit Kartoffelsalat (c,i,G)	Mini-Ravioli (a,a.1,c,g) mit Gemüse-Tomatensauce aus Zucchini, Auberginen und Paprika (a,a.1,i) dazu Blattsalat mit Joghurt Dressing (g) 	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse (a,a.1,c,g) und Brechbohnen (h) 	Makkaroni (a.a.1,c) in Käsesoße (a,a.1,g) und Blattsalat mit Italian Dressing (1,2,4)
Dessert 	Bio Handobst  	Obst der Saison 	Kirschjoghurt (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 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
10 Konzentration von mehr als 10mg/kg
9 oder 10mg/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 Paranusüsse 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 Gersterzeugnisse
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

Aktueller Hinweis:

Aufgrund der wirtschaftlichen Lage, der Lieferketten und der bekannten Marktsituation, kann es sehr kurzfristig zu Lieferengpässen kommen. Wir bitten um Ihr Verständnis.