

KW 38 | 14.09. – 18.09.2026



**MENÜLINIE 1
VEGETARISCH**

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

	Erbsencremesuppe (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 Bio 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	Fruchtojoghurt Pfirsich (l)	Bio Obst	

ALLERGIEESSEN

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.
- Allergieessen können nur mit einem entsprechenden Nachweis bestellt werden.

