


	Montag	Dienstag VEGGIE DAY	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 	Hähnchenbrustfilet in Cornflakes Panade (H,a.1,c) mit Rosmarinkartoffeln und Sauerrahm (g)	Minestrone aus Tomaten, Bohnen, Kartoffeln und Zucchini (3,6,h,23,m.4) Pancake (a.a.1,c,g) mit Apfelmus	Bratwurst vom Geflügel (c,H,P,2,16) mit Wedges (g) und Maisgemüse (g) 	Seelachsfilet Natur (d) mit Tomatensauce (a,a.1,j), Vollkornreis mit Gurkensalat (j) 	Hähnchen Gemüseintopf mit Brokkoli, Karotten, Blumenkohl (H) und Brötchen (a,a.1,8)
Gericht 2 	Vollkorn Penne (a,a.5,c) mit Tomaten-Sahne-Sauce (a,a.1,g,i), geriebenem Gouda (g) und Rote Bete Salat (2,4) 	Gemüsefrikadelle aus Karotten, Kartoffeln und Erbsen (a,a.1,c,h,m.1) mit Kartoffelwürfel in Käsesoße (a,a.1,g) 	Tortellini mit Spinatfüllung, (a,a.1,c,g) Basilikumsauce (a,a.1,g) und Karottenrahmsalat (g)	Paar Saitenwürste (i,P,1,2,3,12,16,46) mit Kartoffelsalat (i,j)	
Dessert 	Vanille-Joghurt (g,4,9) 	Bio Handobst  	Obst der Saison 	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

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.

koffeinhaltig	26	mit Antioxidationsmittel	2	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	h	Dinkel und Dinkelerzeugnisse	a.5
unter Verwendung von Alkohol	93	mit Konservierungsstoff	1	Mandeln und Mandelerzeugnisse	h.1	Kamut und Kamuterzeugnisse	a.6
chininhaltig	25	Putenfleisch Erzeugnis	P	Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse	h.2	Roggen und Roggenerzeugnisse	a.2
mit Milcheiweiß	19	Rindfleisch Erzeugnis	R	Walnüsse und Walnusserzeugnisse	h.3	Gerste und Gersterzeugnisse	a.3
mit Phosphat	16	Schweinefleisch Erzeugnis	S	Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse	h.4	Hafer und Hafererzeugnisse	a.4
geschwärzt	15	Hähnchenfleisch Erzeugnis	H	Pecannüsse und Pecanusserzeugnisse	h.5	Hybridstämme	517
gewachst	14	Weichtiere und -erzeugnisse	n	Paranüsse und Paranusserzeugnisse	h.6	genetisch verändert	50
geschwefelt	13	Lupine und -erzeugnisse	m	Pistazien und Pistazienerzeugnisse	h.7	Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet	27
mit Farbstoff	12	Erbsen	m.1	Macadamia- oder Queenslandnüsse		unter Verwendung von Sahne	22
kann bei übermäßigen Verzehr		Linsen	m.2	und -erzeugnisse	h.8	unter Verwendung von Milch	21
abführend wirken	11	Kichererbsen	m.3	Milch und -erzeugnisse	g	mit Eiklar	20
enthält eine Phenylalaninquelle	10	Bohnen	m.4	Soja und -erzeugnisse	f	mit Molkenpulver	18
mit Zuckerarten und Süßungsmitteln	9	Sojabohnen	m.5	Erdnüsse und -erzeugnisse	e	mit Milchpulver	17
mit Zuckerarten und Süßungsmitteln	8	Schwefeldioxid und Sulfide in einer		Fisch und -erzeugnisse	d	mit Stärke	46
mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln	7	Konzentration von mehr als 10mg/kg		Eier und -erzeugnisse	c	mit Pflanzeneiweiß	23
mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln	6	oder 10/mg/l, als SO2 angegeben		l	b	aus Fleischteilen zusammengesetzt	0
mit Süßungsmitteln	5	Sesamsamen und -erzeugnisse		k	a	Frosch	69
mit Süßungsmittel	4	Senf und -erzeugnisse		j	i		
mit Geschmacksverstärker	3	Sellerie und -erzeugnisse		i			
koffeinhaltig	26	mit Süßungsmittel	4	Mandeln und Mandelerzeugnisse	h.1	Dinkel und Dinkelerzeugnisse	a.5