KW 49 | 30.11. – 04.12.2026

lunch & more

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENÜLINIE 1 VEGETARISCH	Bio Kartoffeltaschen (a1,c,g) gefüllt mit Frischkäse, dazu Kaisergemüse aus Bio Brokkoli, Bio Blumenkohl und Bio Karotte in Rahm (g) aus Bio Sahne	Bio Nudeln (a) mit Tomatensauce aus Bio Tomatenpulpe (i), dazu Bio Karottensalat	Vollkornpenne (a1) mit Erbsencremesauce (g), dazu Blattsalat und Joghurt Dressing (c,g)	Käsespätzle (a1,c) aus Bio Spätzle Bio Gouda (g) und Bio Sahne (g), dazu Gurkensalat aus Bio Gurken	
MENÜLINIE 2 MIT FLEISCH	Bio Bratwurst vom Geflügel (g,i) mit Bio Salzkartoffeln und Bio Bratensauce	Bio Geflügel Frikadellenbällchen (a1,c,g) mit Bio Reis und Bratensauce, dazu Karottensalat aus Bio Karotten	Cordon Bleu vom Geflügel (a1,c,g) gefüllt mit Geflügelschinken (2,3,4) und Emmentaler, dazu Spätzle (a1,c) und Rahmsauce (g)	Hähnchengulasch (a1,i) aus Bio Hähnchen und Bio Karottenwürfel, dazu Bio Pellkartoffeln	Seelachsfilet (d) mit Vollkornreis, dazu Tomatensauce (i)
SCHÖPFGERICHT					
DESSERT	Bio Obst	Gemüse	Obst	Bio Milchpudding Vanille (g)	
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.
- Allergieessen können nur mit einem entsprechenden Nachweis bestellt werden.