KW 50 | 07.12. – 11.12.2026

lunch & more

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENÜLINIE 1 VEGETARISCH	Bio Kartoffeln mit Bio Lauch-Bio Karotten- Bio Bohnen-Gemüse (i), dazu Bio Joghurtdip (g)	Erbsencremesuppe (a,a1,i) aus Bio Erbsen und Bio Sahne (g), dazu Bio Milchreis (g) und Bio Apfelmus	Gemüsefrikadelle (a,a1,c) mit Rahmkohlrabi (g) und Vollkornreis	Bio Vollkornnudeln (a,a1) mit Kürbiscremesauce (a,a1,i) aus Bio Kürbis und Bio Sahne (g), dazu geriebener Bio Gouda (g)	Spaghetti (a,a1,c) Napoli mit Tomatensauce (i), dazu geriebener italienischer Hartkäse (g)
MENÜLINIE 2 MIT FLEISCH	Köttbullar vom Bio Geflügel, dazu Bio Reis und Tomatensauce aus Bio Tomatenpulpe (i)	Bio Hähnchenfrikadelle (a,a1,c,i,j) mit Bio Kartoffeln und Bio Bratensauce	Nudeln (a,a1,c) mit Lachssahnesauce (d,i,g), dazu Blattsalat mit Joghurt Dressing (c,g)	Hähnchengeschnetzeltes aus Bio Hähnchen mit Wurzelgemüse aus Bio Sellerie (i), Bio Karotte und Bio Lauch in Rahm (a,a1,g) aus Bio Sahne, dazu Bio Spätzle (a,a1,c)	
SCHÖPFGERICHT					
DESSERT	Bio Obst	Gemüse	Fruchtjoghurt Pfirsich (g)	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.
- Allergieessen können nur mit einem entsprechenden Nachweis bestellt werden.