KW 51 | 14.12. – 18.12.2026

lunch & more

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENÜLINIE 1 VEGETARISCH	Bio Pellkartoffeln mit Bio Kräuterquark (g) aus Bio Quark, dazu Gurkensalat aus Bio Gurken	Gemüse-Linsen-Bolognese (a,a1,i) mit Vollkornreis, dazu Blattsalat und Joghurt Dressing (c,g)	Tomatencremesuppe (a,a1,g,i) & Pancakes (a,a1,c,g) mit Apfelmus	Bio Vollkornnudeln (a,a1) mit Kaisergemüse aus Bio Karotten, Bio Brokkoli und Bio Blumenkohl in Tomatensauce (i) aus Bio Tomatenpulpe	
MENÜLINIE 2 MIT FLEISCH	Bio Cevapcici vom Bio Rind mit Bio Reis und Tomatensauce aus Bio Tomatenpulpe (i)	Hähnchenbrust mit Knöpfle (a,a1,c) und Bratensauce	Backfisch (a,a1,c,d) mit Kartoffelsalat (j)	Bio Hörnchennudeln (a,a1) mit Bolognese vom Bio Rind und Bio Tomatenpulpe (a,a1,i), dazu geriebener Bio Gouda (g)	Bio Geflügelschnitzel (a,a1,c) mit Rahmsauce (i,g) aus Bio Sahne und Bio Spätzle (a,a1,c)
SCHÖPFGERICHT					
DESSERT	Bio Obst	Fruchtjoghurt Kirsche (g)	Gemüse	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.