

KW 42 | 12.10. – 16.10.2026

MENÜLINIE 1 VEGETARISCH

MONTAG

Kartoffelgnocchi mit
Gemüseragout (g1,l) aus
Zucchini, Aubergine,
Paprika und Zwiebel

DIENSTAG

Gemüsecremesuppe (g1,l)
aus Bio Brokkoli, Bio
Karotten, Bio Blumenkohl &
Bio Pfannkuchen (e,g1,l) mit
Bio Apfelmus

MITTWOCH

Bio Spätzle (e,g1) mit Bio
Bratensauce (s,g1)

DONNERSTAG

Bio Vollkornpenne (e,g1,g5)
mit Paprikasauce aus Bio
Paprika, dazu Karottensalat
(s) aus Bio Karotten

FREITAG

MENÜLINIE 2 MIT FLEISCH

Lachsfilet (f) mit Vollkornreis
und Dillsauce (g1,l)

Hühnerfrikassee (g1,l) aus
Bio Hähnchen, Bio Erbsen
(a5), Bio Champignons, Bio
Karotten, dazu
Bio Reis

Bio Hähnchenfrikadelle (g1,c)
mit Bio Spätzle (e,g1) und Bio
Bratensauce (s,g1)

Hähnchenbrust mit Bio
Kartoffeln und
Champignonrahmsauce aus
Bio Champignons und Bio
Sahne (g1,l)

Rindfleischmaultaschen
(s,g1,e) mit Rinderkraftbrühe
und Kartoffelsalat (s)

SCHÖPFGERICHT

DESSERT

Nuss- Nougat- Pudding (l)

Bio Obst

Gemüse

Bio Milchpudding Schokolade
(l)

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.