better taste / lunch & more

Woche 11
13.-17.03.2023

	Montag	Dienstag VEGGIE DAY	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1	Hühnchen-Gemüse-Eintopf aus Kartoffeln, Lauch und Wirsing (i,H) dazu Vollkornbrötchen (a,a.1,8)	Pancake (a.a.1,c,g) mit Apfelmus	Pfannen-Gyros vom Hähnchen (H) mit Tomatenreis (i) und Gurkenrahmsalat (g)	Geflügelrostbratwürstchen (H,P,1,16) mit Bratensauce (a,a.1,i), Kartöffelchen (g) und Krautsalat (i,j)	Rindfleisch Frikadellen Bällchen (R,a,a.1), Tomatensauce (a,a.1,i) mit Spaghetti (a,a.1,c) und geriebenem Parmesan(g) dazu Karottensalat (i)
Gericht 2	Makkaroni (a.a.1,c) in Käsesoße mit Parmesan (a,a.1,g) und Blattsalat mit Italian Dressing (1,2,4)	Geschmälzte Rindfleischmaultaschen mit Kartoffelsalat	Mini-Ravioli (a,a.1,c,g) mit Gemüse-Tomatensauce aus Zucchini, Auberginen und Paprika (a,a.1,i) dazu Blattsalat mit Joghurt Dressing (g)	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse (a,a.1,c,g) und Brechbohnen (h)	Spaghetti (a,a.1,c) Napoli mit Tomatensauce (a,a.1,i) und geriebenem Parmesan (g) dazu Karottensalat
Dessert	Bio Handobst	Obst der Saison	Bio Handobst	Bio Handobst	Bio 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

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

Better Taste GmbH
LUNCH & MORE
Daimlerstr. 6 · 74357 Bönnigheim

Produktionsstätte
speisewerk Ludwigsburg
Tel. +49 7141 13390-21
Fax +49 7141 13390-99
lunchandmore@better-taste.de
www.better-lunch.de