











	Montag	Dienstag VEGGIE DAY	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1	Rigatoni (a,a.1,c) mit Bolognese aus Rinderhackfleisch und Tomaten (a,a.1,R,i) mit Reibekäse (g) 	Brokkoli-Cremesuppe (a,a.1,g,i) Pfannkuchen (a,a.1,c,g) mit Apfelmus (a,a.1)	Tortellini mit Rindfleischfüllung (a,a.1,c,R) mit Erbsen-Sahne Sauce (a,a.1,g,h,1,16) dazu geriebener Gouda (g)	Paniertes Putenschnitzel „Wiener Art“ (a,a.1,c,g,P) mit Bratensauce (a,a.1,i) und Kartoffel-Gurken-Salat 	Penne (a,a.1) mit Lachs-Sahne-Sauce (a,a.1,d,g) und Blattsalat mit Italian Dressing (1,2,4) 
Gericht 2	Nudeln mit Käsesahnesauce und Parmesan (a,a.1,g,c)	Schwäbische Linsen mit, Wurzelgemüse aus Karotten, Sellerie und Lauch (a,a.1,h,i), dazu Spätzle (a,a.1,c) 	Kartoffeleintopf mit Karotten, Pastinaken (g) und Vollkornbrötchen (a,a.1) 	Nudeln mit Käsesahnesauce und Parmesan (a,a.1,g,c)	Penne (a,a.1,c) mit Tomaten-Sahne-Sauce (a,a.1,g,i) und Gurkensalat (g,2,4)
Dessert	Handobst 	Bio Obst der Saison 	Handobst 	Bio Handobst 	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
 unter Verwendung von Alkohol 93 mit Geschmacksverstärker
 chininhaltig 25 mit Antioxidationsmittel
 mit Milcheiweiß 19 mit Konservierungsstoff
 mit Phosphat 16 Putenfleisch Erzeugnis
 geschwärzt 15 Rindfleisch Erzeugnis
 gewachst 14 Schweinefleisch Erzeugnis
 geschwefelt 13 Hähnchenfleisch Erzeugnis
 mit Farbstoff 12 Weichtiere und -erzeugnisse
 kann bei Übermäßigen Verzehr 12 Lupine und -erzeugnisse
 abführend wirken 11 Schwefeldioxid und Sulfide in einer
 enthält eine Phenylalaninquelle 10 Konzentration von mehr als 10mg/kg
 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 9 oder 10/mg/l, als SO2 angegeben
 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 8 Sesamsamen und -erzeugnisse
 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln 7 Senf und -erzeugnisse
 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln 6 Sellerie und -erzeugnisse
 mit Süßungsmitteln 5 Schalenfrüchte und -erzeugnisse

4 Mandeln und Mandelerzeugnisse
 3 Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse
 2 Walnüsse und Walnusserzeugnisse
 1 Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse
 P Pecannüsse und Pecanusserzeugnisse
 R Paranüsse und Paranusserzeugnisse
 S Pistazien und Pistazienzeugnisse
 H Macadamia- oder Queenslandnüsse
 n und -erzeugnisse
 m Milch und -erzeugnisse
 Soja und -erzeugnisse
 Erdnüsse und -erzeugnisse
 l Fisch und -erzeugnisse
 k Eier und -erzeugnisse
 j Krebstiere und -erzeugnisse
 i Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse
 h Weizen und Weizenerzeugnisse
 h.1 Dinkel und Dinkelerzeugnisse
 h.2 Kamut und Kamuterzeugnisse
 h.3 Roggen und Roggenerzeugnisse
 h.4 Gerste und Gersteerzeugnisse
 h.5 Hafer und Hafererzeugnisse
 h.6 Hybridstämme
 h.7 genetisch verändert
 Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet
 h.8 unter Verwendung von Sahne
 g unter Verwendung von Milch
 f mit Eiklar
 e mit Molkenpulver
 d mit Milchpulver
 c mit Stärke
 b mit Pflanzeneiweiß
 a aus Fleischteilen zusammengesetzt
 a.1 Frosch

a.5
 a.6
 a.2
 a.3
 a.4
 517
 50
 27
 22
 21
 20
 18
 17
 46
 23
 0
 69
 Better Taste GmbH
 LUNCH & MORE
 Daimlerstr. 6 · 74357 Bönningheim
 Produktionsstätte
 speisewerk Ludwigsburg
 Tel. +49 7141 13390-21
 Fax +49 7141 13390-99
 lunchandmore@better-taste.de
 www.better-lunch.de