

	Montag VEGGIE DAY	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 	Couscous Pfanne mit Kirschtomaten, Zuckerschoten, gegrillter Zucchini, Kichererbsen und Auberginen (a,a.1,h)	Fleischküchle vom Geflügel (a,a.1,c,G) mit Nudeln (a,a.1,c) und Rahmsauce (a,a.1,g) dazu Karottensalat (i)	Gedämpftes Lachsfilet (d) auf Süßkartoffelstampf (g) dazu Eisbergsalat mit Joghurt Dressing (g) 	Cevapcici vom Geflügel (a,a.1,c,1,H) mit Djuvecrcis aus Erbsen, Karotten und Tomaten (h) dazu mildes Ajvar 	Mildes Paprikagulasch vom Geflügel mit Karotten (a,a.1,H) und Nudeln (a,a.1,c)
Gericht 2 	Ofenkartoffel mit Kräuterquark (g) und Gurkensalat (g,4,2) 	Tortellini mit Frischkäsefüllung (a,a.1,c,g) Basilikumsauce (a,a.1,g) und Blattsalat mit Joghurt Dressing (g) 	Tomatencremesuppe (a,a.1,g) Grießbrei (a,a.1,4) mit saisonalem Kompott	Pellkartoffeln mit Kaisergemüse aus Blumenkohl, Karotten und Erbsen (a,a.1,h) in rosa Tomaten-Sahnesauce (a,a.1,g,i)	Vollkorn Penne (a,a.1,c) mit Rahmgemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli (a,a.1,g) 
Dessert 	Korn-Müsli-Riegel (a,a.1,c,g) 	Bio Handobst   	Handobst 	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
unter Verwendung von Alkohol
chininhaltig
mit Milcheiweiß
mit Phosphat
geschwärzt
gewachst
geschwefelt
mit Farbstoff
kann bei Übermäßigen Verzehr
abführend wirken
enthält eine Phenylalaninquelle
mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
mit Zuckerarten und Süßungsmittel
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
mit Süßungsmitteln

26 mit Süßungsmittel
93 mit Geschmacksverstärker
25 mit Antioxidationsmittel
19 mit Konservierungsstoff
16 Putenfleisch Erzeugnis
15 Rindfleisch Erzeugnis
14 Schweinefleisch Erzeugnis
13 Hähnchenfleisch Erzeugnis
12 Weichtiere und -erzeugnisse
Lupine und -erzeugnisse
11 Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg
10 oder 10/mg/l, als SO2 angegeben
8 Sesamsamen und -erzeugnisse
7 Senf und -erzeugnisse
6 Sellerie und -erzeugnisse
5 Schalenfrüchte und -erzeugnisse

4 Mandeln und Mandelerzeugnisse
3 Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse
2 Walnüsse und Walnusserzeugnisse
1 Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse
P Pecannüsse und Pecanuserzeugnisse
R Paranüsse und Paranuserzeugnisse
S Pistazien und Pistazienerzeugnisse
H Macadamia- oder Queenslandnüsse
n und -erzeugnisse
m Milch und -erzeugnisse
Soja und -erzeugnisse
Erdnüsse und -erzeugnisse
I 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 Gerreuterzeugnisse
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

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