


	Montag	Dienstag <b>VEGGIE DAY</b>	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Gericht 1</b> 	Hähnchen-Gemüse-Eintopf aus Kartoffeln, Lauch und Wirsing (i,H) (a,a.1,8) 	Pancake (a.a.1,c,g) mit Apfelsmus	Pfannen-Gyros vom Hähnchen (H) mit Tomatenreis (i) und Gurkenrahmsalat (g)	Geflügelrostbratwürstchen (H,P,1,16) mit Bratensauce (a,a.1,i), Kartoffelchen (g) und Krautsalat (i,j)	Backfisch vom Seelachs mit (a,a.1,c,d), Kartoffelbrei (g) dazu Rahmgemüse aus Erbsen und Mais (a,a.1,g,h) 
<b>Gericht 2</b> 	Spaghetti (a,a.1,c) Napoli mit Tomatensauce (a,a.1,i) und geriebener Parmesan (g), Karottensalat ( i )	Semmelknödel (a,a.1,c,g) mit Champignons in Rahmsauce (a,a.1,c,g) dazu Blattsalat mit Joghurt Dressing (g) 	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) 	Makkaroni (a.a.1,c) in Käsesoße (a,a.1,g) und Blattsalat mit Italian Dressing (1,2,4)
<b>Dessert</b> 	Bio Handobst  	Obst der Saison 	Obst der Saison 	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 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 Süßungsmitteln  
 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln  
 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln  
 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  
 10 Konzentration von mehr als 10mg/kg  
 9 oder 10mg/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 Pecanusserzeugnisse  
 R Paranüsse und Paranusserzeugnisse  
 S Pistazien und Pistazienerzeugnisse  
 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 Gerstenerzeugnisse  
 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 Food und Service GmbH  
 LUNCH & MORE  
 Osterholzallee 76/1  
 71636 Ludwigsburg

Produktionsstätte  
 Kammererstraße 43-49  
 71636 Ludwigsburg  
 Tel. +49 7141 13390-21  
 Fax +49 7141 13390-99  
 lunchandmore@better-taste.de  
 www.better-lunch.de

**Aktueller Hinweis:**  
 Aufgrund der wirtschaftlichen Lage, der Lieferketten und der bekannten Marktsituation, kann es sehr kurzfristig zu Lieferengpässen kommen.  
 Wir bitten um Ihr Verständnis.