


















	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 	Cordon bleu (H,1,g,a,a.1) mit Kartoffelrösti	Hähnchenkeule (h) mit Risi Bisi Erbsen mit Vollkornreis Rahmsauce (g) 	Thüringer Rostbratwurst vom Schwein (S,16,12,j,i) mit Kartoffelsalat (1,j,i) und Bratensauce	Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle (P,16,12,3,2,1,i,g,c)	Spanische Paella  aus Makrele, Hähnchen und Erbsen, Karotten (n,i,f,d,H,b,a,a.1)
Gericht 2 vegetarisch 	Ofenfrische Gemüselasagne  (i,g,c,a,a.1)	Dampfnudeln (g,c,a,a.1) mit Vanillesoße (c,g)	Kartoffelgratin (g)  mit Brokkoli Gemüse (g)	Gemüserösti aus Kartoffel, Karotte Zucchini und Sellerie (a,1g,f,c) mit Rahmmangold (g,i) 	Pasta mit Tomatensauce und geriebenem Käse (a,1,j,g,c,2)
Salatbuffet	Bunte Blattsalate, Rohkostsalate, Croutons und 2erlei  Dressing (1,2,12,c,f,g)	Bunte Blattsalate, Rohkostsalate, Croutons und 2erlei  Dressing (1,2,12,c,f,g)	Bunte Blattsalate, Rohkostsalate, Croutons und 2erlei  Dressing (1,2,12,c,f,g)	Bunte Blattsalate, Rohkostsalate, Croutons und 2erlei  Dressing (1,2,12,c,f,g)	Bunte Blattsalate, Rohkostsalate, Croutons und 2erlei  Dressing (1,2,12,c,f,g)
Dessert 	Vanillepudding (g)	Heidelbeerquark (g)	Birnencreme (1,g)	Handobst 	Rote Grütze (2) mit Vanillesauce (g)

 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 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 Pecannusserzeugnisse
R Paranüsse und Paranusserzeugnisse
S Pistazien und Pistazienerzeugnisse
H Macadamia- oder Queenslandnüsse
n und -erzeugnisse
m Milch und -erzeugnisse
k Soja und -erzeugnisse
j 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 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
ADLER AM SCHLOSS
LUNCH & MORE
Daimlerstr. 6 · 74357 Bönnigheim

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