

	Montag	Dienstag VEGGIE DAY	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 	Mildes Paprikagulasch vom Geflügel mit Karotten (a,a.1,H) und Nudeln (a,a.1,c)	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 Blattsalat mit Joghurt Dressing (g) 	Cevapcici vom Geflügel (a,a.1,c,1,H) mit Djuvecris aus Erbsen, Karotten und Tomaten (h,i) dazu mildes Ajvar 
Gericht 2 	Vollkorn Penne (a,a.1,c) mit Rahmgemüse aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli (a,a.1,g) 	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) 	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)
Dessert 	Bio Handobst  	Korn-Müsli-Riegel (a,a.1,c,g) 	Mandarinen-Mascarpone Creme (g,1,4,9) 	Handobst 	Yo Fruit Erdbeerjoghurt (g,4,9) 



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 übermäßigem 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 Pecanuserzeugnisse
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 Gerstelerzeugnisse
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