better taste
lunch & more

Woche 49
04.12. – 08.12.2023

	Montag	Dienstag VEGGIE DAY	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1	Rigatoni (a,a.1,c) mit Bolognese aus Rinderhackfleisch, Tomaten (a,a.1,R,i) und Wurzelgemüse (a,a.1,h,i) mit Reibekäse (g)	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,m.1) 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	Vegetarische Kohlroulade (a,a.1,c,g) mit Gemüsefüllung dazu vegetarischer Bratensauce (i) und Kartoffelpüree (g)	Schwäbische Linsen mit, Wurzelgemüse aus Karotten, Sellerie und Lauch (a,a.1,h,i,m.2), dazu Spätzle (a,a.1,c)	Kartoffeleintopf mit Karotten, Pastinaken (g) und Vollkornbrötchen (a,a.1,8)	Spinatknödel (a,a.1,c,g,i) mit Ratatouille aus Zucchini, Auberginen und Paprika	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	Waldfruchtquark (g,4,9)	Bio Handobst	Milch-Schokopudding (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	26
unter Verwendung von Alkohol	93
chininhaltig	25
mit Milcheiweiß	19
mit Phosphat	16
geschwärzt	15
gewachst	14
geschwefelt	13
mit Farbstoff	12
kann bei Übermäßigen Verzehr abführend wirken	11
enthält eine Phenylalaninquelle	10
mit Zuckerarten und Süßungsmitteln	9
mit Zuckerarten und Süßungsmittel	8
mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln	7
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	6
mit Süßungsmitteln	5
mit Süßungsmittel	4
mit Geschmacksverstärker	3
mit Antioxidationsmittel	2
mit Konservierungsstoff	1
Putenfleisch Erzeugnis	P
Rindfleisch Erzeugnis	R
Schweinefleisch Erzeugnis	S
Hähnchenfleisch Erzeugnis	H
Weichtiere und -erzeugnisse	n
Lupine und -erzeugnisse	m
Erbsen	m.1
Linsen	m.2
Kichererbsen	m.3
Bohnen	m.4
Sojabohnen	m.5
Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben	l
Sesamsamen und -erzeugnisse	k
Senf und -erzeugnisse	j
Sellerie und -erzeugnisse	i
Schalenfrüchte und -erzeugnisse	h
Mandeln und Mandelerzeugnisse	h.1
Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse	h.2
Walnüsse und Walnusserzeugnisse	h.3
Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse	h.4
Pecannüsse und Pecanusserzeugnisse	h.5
Paranüsse und Paranusserzeugnisse	h.6
Pistazien und Pistazienerzeugnisse	h.7
Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse	h.8
Milch und -erzeugnisse	g
Soja und -erzeugnisse	f
Erdnüsse und -erzeugnisse	e
Fisch und -erzeugnisse	d
Eier und -erzeugnisse	c
Krebstiere und -erzeugnisse	b
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	a
Weizen und Weizenerzeugnisse	a.1
Dinkel und Dinkelerzeugnisse	a.5
Kamut und Kamuterzeugnisse	a.6
Roggen und Roggenerzeugnisse	a.2
Gerste und Gersteerzeugnisse	a.3
Hafer und Hafererzeugnisse	a.4
Hybridstämme	517
genetisch verändert	50
Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet	27
unter Verwendung von Sahne	22
unter Verwendung von Milch	21
mit Eiklar	20
mit Molkenpulver	18
mit Milchpulver	17
mit Stärke	46
mit Pflanzeneiweiß	23
aus Fleischteilen zusammengesetzt	0
Frosch	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 Marksituation, kann es sehr kurzfristig zu Lieferengpässen kommen.
Wir bitten um Ihr Verständnis.