



	Montag	Dienstag VEGGIE DAY	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 	Hähnchenbrustfilet (H) mit Kräuter-Gemüse Sauce aus Sellerie, Karotte und Lauch (a,a.1,i,g) dazu Reis 	Veggie Paella aus Reis, gegrillter Paprika, Erbsen (h), Romanesco, Cannellini Bohnen (h) und würziger Sauce (a,a.1)	Köttbular vom Geflügel (G,c,a.1) mit Rahmsauce (a,a.1,g) und Eierspätzle (a,a.1,c)	Rindfleischmaultaschen (a.a.1,c,P) mit Kartoffel-Gurken-Salat (i,j)	Spaghetti (a,a.1,c), Tomatensauce (a,a.1,i) mit Seehecht (d) und Blattsalat mit Joghurt Dressing (g) 
Gericht 2 	Nudeln (a,a.1,c) Napoli mit Tomatensauce (a,a.1,i) und geriebenem Gouda (g)	Kartoffel Gnocchi (c) mit Tomatensauce (a,a.1,i) und geriebenem Parmesan (g) dazu Karottensalat (j) 	Vollkorn Penne (a,a.1,c) mit Linsen-Gemüse-Bolognese aus Sellerie und Lauch (a,a.1,h,i) dazu geriebener Gouda (g) 	Geschmälzte Maultaschen aus Spinat (a,a.1,c,g) mit Kartoffel-Gurken-Salat (i,j) 	Klare Gemüsesuppe mit Karotten, Lauch und Sellerie (i) Milchreis (g) und Beerengrütze
Dessert 	Bio Obst der Saison  	Milchpudding Butterkeks (a,a.1,g,4,1) 	Bio Handobst  	Pfirsich-Maracuja Joghurt (g,4,1) 	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
 geschwärtzt
 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 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 Gersterzeugnisse
 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
 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