

	Montag	Dienstag <b>VEGGIE DAY</b>	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Gericht 1</b> 	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)	Brokkoli-Cremesuppe (a,a.1,g,i) Pfannkuchen (a,a.1,c,g) mit Apfelmus (a,a.1,c,g)	Tortellini mit Rindfleischfüllung (a,a.1,c,R) mit Erbsen-Sahne Sauce (a,a.1,g,h,1,16) 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,c) mit Tomaten-Sahne-Sauce (a,a.1,g,i) und Gurkensalat (g,2,4)
<b>Gericht 2</b> 	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), dazu Spätzle (a,a.1,c) 	Kartoffeleintopf mit Karotten, Pastinaken (g) und Vollkornbrötchen (a,a.1,8) 	Nudeln mit Käsesauce und Parmesan	
<b>Dessert</b> 	Handobst 	Bio Obst der Saison 	Waldfruchtquark (g,4,9) 	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 10/mg/l, als SO2 angegeben  
8 Sesamsamen und Süßungsmittel  
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  
k Soja und -erzeugnisse  
j Erdnüsse und -erzeugnisse  
i Fisch und -erzeugnisse  
h krebstiere und -erzeugnisse  
h 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