



KW 24 | 08.06. – 12.06.2026

lunch & more



**MENÜLINIE 1
VEGETARISCH**

MONTAG

Kartoffelgnocchi mit
Gemüseragout (g1,l) aus
Zucchini, Aubergine, Paprika
und Zwiebel

DIENSTAG

Gemüsecremesuppe (g1,l) aus
Bio Brokkoli, Bio Karotten, Bio
Blumenkohl &
Bio Pfannkuchen (e,g1,l) mit Bio
Apfelmus

MITTWOCH

Vegane Bio Tortellini mit
Gemüsefüllung (g1,l) mit
Gurkenrahmsalat (l) aus Bio
Gurken und Bio Sahne

DONNERSTAG

Bio Vollkornpenne (e,g1,g5) mit
Paprikasauce aus Bio Paprika,
dazu Karottensalat (s) aus Bio
Karotten

FREITAG

**MENÜLINIE 2
MIT FLEISCH**

Lachsfilet (f) mit Vollkornreis
und Dillsauce (g1,l)

Hühnerfrikassee (g1,l) aus Bio
Hähnchen, Bio Erbsen (a5), Bio
Champignons, Bio Karotten,
dazu Bio Reis

Bio Hähnchenfrikadelle (g1,c) mit
Bio Spätzle (e,g1) und Bio
Bratensauce (s,g1)

Hähnchenbrust mit Bio Kartoffeln
und Champignonrahmsauce aus
Bio Champignons und Bio Sahne
(g1,l)

Rindfleischmaultaschen (s,g1,e)
mit Rinderkraftbrühe und
Kartoffelsalat (s)

SCHÖPFGERICHT



DESSERT

Obst

Gemüse

Bio Obst

Bio Milchpudding Schokolade (l)

ALLERGIEESSEN

bestellbar nur mit
ärztlichem Attest



Better Taste Food und Service GmbH

lunch & more

Kammererstraße 41-49, D - 71636 Ludwigsburg

+49 7141 13390-90

lunchandmore@better-taste.de

INFORMATIONEN:



- Die Speisen mit dem Logo der DGE entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“.
- Aufgrund der wirtschaftlichen Lage, der Lieferketten und der bekannten Marktsituation kann es sehr kurzfristig zu Lieferengpässen und damit einhergehenden Komponentenanpassungen kommen.
- Die Liste der verwendeten Bio-Zutaten entnehmen Sie aus dem Speiseplan.
- Eine Übersicht aller Zusatz- und Inhaltsstoffe finden Sie in Ihrer Einrichtung.
- Allergiereisen können nur mit einem entsprechenden Nachweis bestellt werden.

