KW 46 | 09.11. – 13.11.2026

lunch & more

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENÜLINIE 1 VEGETARISCH	Bio Semmelknödel (g1,e) mit Champignonrahmsauce (l,s) aus Bio Champignons und Bio Sahne	Rahmspinat (l,s,g1) mit Salzkartoffeln und Ei (e)	Bio Gemüselasagne (g1,l,s) mit Karottensalat aus Bio Karotten	Bio Vollkornnudeln (g1) mit mediterranem Bio Gemüse (s) in Tomatensauce (s) aus Bio Tomatenpulpe	Spätzle (g1,e) mit vegetarischer Bratensauce und Kartoffelsalat (c)
MENÜLINIE 2 MIT FLEISCH	Schwäbische Linsen aus Bio Linsen, Bio Karotten, Bio Lauch, Bio Sellerie (s), dazu Bio Spätzle (g1,e)	Tortellini mit Rindfleischfüllung (g1) mit Geflügelschinken-Sahnesauce (l,g1,2,3,4), dazu Chinakohl und Italian Dressing	Chili con carne vom Bio Rind (g1) mit Bio Mais, Kidneybohnen und Bio Paprika, dazu Bio Brötchen (g1)	Hähnchengulasch (s) aus Bio Hähnchen, Bio Karotten und Bio Paprika, dazu Bio Salzkartoffeln	
SCHÖPFGERICHT					
DESSERT	Bio Obst	Dessertcreme Apfelkuchen (l)	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 Angebote mit dem Sticker haben in ihrer Gesamtheit die Auszeichnung „DGEprüfte Qualität" der Stufe A erhalten.
- 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.
- Allergieessen können nur mit einem entsprechenden Nachweis bestellt werden.