
















	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 	Feiertag	Putenrollbraten mit Kartoffelstampf (2,g) und gemischtem Salat (j,g,c) 	Fischstäbchen (d,a,a.1) mit Tatarensauce (12,6,3,2,1,j,c,a,a.1) und Kartoffelsalat (1,j,i)	Gebratene Schinkennudeln mit Ei (P,1,2,16,c,a,a.1) und Sauce dazu ein kleiner Salat (j,g,c)	Bandnudeln (a.a.1c) an einer Thunfisch- Sauce (d.i) mit gemischtem Salat und Balsamico Dressing 
Gericht 2 vegetarisch 	Feiertag	Gemüsebrühe mit Grießnocken (i,g,c,a,a.1) Ofenschlupfer (h,h.1,g,c,a,a.1) mit Vanillesoße(g)	Gemüselinseneintopf aus Sellerie, Karotten ,Lauch Kartoffel (i,g) und ein Roggenbrötchen 	Gemüsemaultaschen mit Tomaten Erbsen Sauce (1,i,g,a,a.1) gemischtem Salat  (j,g,c)	Gebackener Gemüsestrudel (i,g,c,a,a.1) mit Rahmkohlrabi (g,a,a.1)
Dessert 	Feiertag	Mandarinencreme (g) 	Handobst  	Stracciatella-Joghurt Creme (g)	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
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
ADLER AM SCHLOSS
LUNCH & MORE
Daimlerstr. 6 · 74357 Bönnigheim

Produktionsstätte
speisewerk Ludwigsburg
Tel. +49 7141 13390-21
Fax +49 7141 13390-99
lunchandmore@adler-am-schloss.de
www.better-lunch.de