






	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 	Rindfleischfrikadelle (R,a,a.1) mit Salzkartoffel und Tomatensauce an gemischtem Salat (g,c,i) 	Schellfisch, in Cornflakes Panade (d) an Vollkornreis an einer Sauerrahmsauce (i,g,) und Blattsalat	Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella (g) überbacken dazu Penne (c,a,a.1) und Tomatensauce 	Rinderfleischbällchen an Rahmsauce Spätzle und Erbsengemüse  (a.1,c,i,g,)	Fettuccini (c,a,a.1) mit Seelachsfilet an (1,g,c) gemischtem Salat (g,c,i) mit Basilikum Pesto Sauce (2,1,h,4,g,c)
Gericht 2 vegetarisch 	Broccolicremesuppe (i,g) Kaiserschmarrn (g,c,a,a.1) mit Vanillesauce (g)	Kartoffel Cordon bleu (1,13,g,a,a.1) mit Sauerrahmsauce (i,g,) und gemischtem Salat (g,c,i) 	Reisnudeln-Gemüsepfanne (a.1,i,e,g,i) mit Tomatensauce, Zucchini und Paprika	Vegetarische Moussaka mit Fetakäse Kartoffeln Aubergine und Tomaten (i,g,c)	Fettuccini (c,a,a.1) mit Basilikum-Pesto Sauce (2,1,h,h.4,g,c) und gemischtem Salat (g,c,i) 
Dessert 	Handobst  	Süßes Stückle (g,c,a,a.1)	Handobst  	Karamellpudding (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 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 10mg/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 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
--	---	--	--	---	--