
















	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 	Hackfleischbällchen mit Paprikasauce und Gemüsevollkornreis  (P,c,a,a.1)	Paniertes Schnitzel (H,a,a.1) mit Rahmchampignons (g) und Kroketten (g)	Gebratene Rote Wurst vom Schwein (2,1,j,i) mit Westernsauce (i) und Rosmarinkartoffeln	Geflügelfrikadelle (P,a,j,g,c,i) an Tomatensauce, Penne (c,a.1) und gemischtem Salat	Paniertes Seelachsfilet (a,a.1) mit Zitronen-Cocktail Dip (93,13,12,6,2,l,j,g,f,d,c,a,a.1) und Butterkartoffeln (g) Gurkensalat 
Gericht 2 vegetarisch 	Gebackener Fetakäse (g,a,a.1,a.2,a.3) auf mediterranem Grillgemüse	Gebratene Gnocchi mit Blattspinat Tomatensoße, dazu Käse (i,g,c) 	Paprika Tomaten  Ragout mit Ebleyweizen (a.1,a.5,i)	Linsenbolognese (i) an Penne (a.1) mit Parmesan (g) 	Gemüsecremesuppe (i,g) Grießbrei mit Apfelmus Zimt und Zucker (a,a.1,g)
Dessert 	Handobst  	Rote Grütze (2) mit Vanillesauce (g)	Handobst  	Schokoladen mit Birnen Würfel (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 10/mg/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 Cashewnerzeugnisse
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