



















	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Gericht 1</b> 	Hähnchenstreifen in  Sahnesauce mit Kräuterspätzle (H,2,g) gemischtem Salat (i)	Schweineschnitzel Paniert mit Kartoffel-Gurkensalat (S,a,a1,1,j)	Geröstete Maultaschen mit Ei (R,i,c,a,a.1) und gemischtem Salat (g,c) 	Spaghetti (c,a,a.1) Bolognese (R,j,i) mit geriebenem Käse (1,g,c) und gemischtem Salat (i)	Hähnchenbrust auf Pilzrahm (P, g) mit Spätzle (c,g)
<b>Gericht 2 vegetarisch</b> 	Gemüse in Rahm (g,a,a.1) mit Butterkartoffeln (g)	Gebratene Zucchini  Würfel in Käsesauce (g,i) und Vollkornnudeln (a,a1,c,i)	Tomatencremesuppe (g)  Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zimt Zucker (2,a,a.1)	Penne (c,a,a.1) mit mediterranem Gemüse und Tomatensauce und gemischtem Salat (i) 	Gemüse Frikadelle und Kartoffel-Karotten Ragout (i,a,a.1) 
<b>Dessert</b> 	Handobst  	Kirschcreme (g) 	Handobst  	Joghurtcreme (g,f) 	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  
geschwärt  
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 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