




















	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 	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)
Gericht 2 vegetarisch 	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 mediterrane Gemüse und Tomatensauce und gemischtem Salat (i) 	Gemüse Frikadelle und Kartoffel-Karotten Ragout (i,a,a.1) 
Dessert 	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
geschwächt
geschwächt
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