













	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Gericht 1</b> 	Pfannengyros vom Hähnchen (H,i) mit Tzatziki (i,g) Tomatenreis und Radieschen - Salat 	Rindfleisch Lasagne (R) mit gemischtem Salat und Joghurt Dressing (a,a1,R,g,i,c,)	Köttbullar vom Geflügel (H,c,g,c,a.1) mit Rahmsauce, Karottengemüse (g) und Salzkartoffeln	Fisch-Frikadelle (a,a.1,c,d,i) mit Remouladensauce (g,c) Kartoffelsalat und marinierten Tomaten 	Bratwurstschnecke vom Schwein (S,16,12,j,i) mit Bratensauce (i) und Nudelsalat (1,j,i)
<b>Gericht 2</b> 	Italienische Minestrone (i,a,a.1)  Apfelstrudel (c,a,a.1) mit Vanillesauce (g)	Penne (a,a.1,c) mit Tomatensauce, geriebenem Käse, gemischtem Salat und Balsamico Dressing 	Gemüserösti aus Kartoffel, Karotte Zucchini und Sellerie (a,1g,f,c) mit Karotten-Pastinaken Ragout (g,i) 	Falafel-Bällchen (a,a.1,i,c,f) mit Tomaten-Cous-Cous und Kräuterdip (g)	Spinatknödel (i,g,a.1,c) mit Ratatouille (i) 
<b>Dessert</b> 	Wassermelone 	Handobst  	Vanillepudding (c,g)	Erdbeer-Joghurt (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 Cashewnerzeugnisse  
 P Pecannüsse und Pecanusserzeugnisse  
 R Paranüsse und Paranusserzeugnisse  
 S Pistazien und Pistaziennerzeugnisse  
 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  
 LUNCH & MORE  
 Daimlerstr. 6 · 74357 Bönningheim

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