














	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1 	Hähnchenbrust (H,i) mit Pilzrahm (g,i) und Spätzle (a,a.1,c,g)	Currywurst von der Pute (g,j,P,2,16) mit Currysauce (i,1,4) und Kartoffelspalten (i)		Seelachsfilet (a,a.1,c,d,i) mit Basilikumsoße (g,i) und Vollkornreis  dazu gemischter Salat mit French Dressing (c,g,i,j)	Hähnchenkeule (H,i) mit Rahmsauce (g) , kleinen Kartoffeln
Gericht 2 	Tomatencremesuppe (g,i) Grießbrei (a,a.1,g) mit Apfelmus (2) und Zimt-Zucker 	Blumenkohl-Käse-Medaillon (a,a.1,c,g,i) mit Bechamelsauce (a,a.1,g) und Karottengemüse (g) 	Wir wünschen einen guten Rutsch ins neue Jahr 2020.	Reisnudelpfanne (a.a.1,g) mit Tomatensoße (i) Zucchini und Paprika	Geschmälzte Gemüsemaultaschen (a,a.1,i) mit Kartoffel-Gurken-Salat  (j,i)
Dessert 	Äpfel und Birnen  	Berliner (a,a.1,c,g)		Pfirsich-Maracuja-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

koffeinhaltinger unter Verwendung von Alkohol
 chininhaltinger mit Milcheiweiß
 mit Phosphatgeschwärt 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 Konservierungsmittel
 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 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 Gerstenerzeugnisse
 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 Bönnigheim

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