







	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Gericht 1</b> 	Hühner-Gemüse-Eintopf (i,H) mit Brokkoli, Karotten, Blumenkohl und Brötchen (a,a.1)	Panierte Fisch-Frikadelle aus Seelachs (a,a.1,c,d,i) mit Kartoffelsalat (i,j) und Gurkensticks 	Penne (a,a.1,c) Bolognese (i,j,R) aus Rinderhackfleisch mit geriebenem Gouda (g), Blattsalat und Joghurt-Dressing (g) 	Currywurst von der Pute (g,j,P,2,16) mit Currysauce (i,1,4), Kartoffeln und Farmersalat (i,j,g) aus Weißkraut, Karotten und Sellerie	Hähnchenbrust (H,i) mit Pilzrahm (g,i) und Spätzle (a,a.1,c,g)
<b>Gericht 2</b> 	Geschmälzte Gemüseaultaschen (a,a.1,i) aus Spinat, Karotten und Sellerie mit Kartoffel-Gurken-Salat (j,i) 	Reisnudelpfanne (a.a.1,g) mit Tomatensauce (i), Zucchini und Paprika	Gemüse in Rahm (g,i) aus Blumenkohl, Karotten und Brokkoli mit Kartoffeln	Vollkornnudeln (a,a.1,a.5) mit Linsen-Gemüse-Bolognese (i) aus Karotten und Sellerie mit geriebenem Gouda (g) 	Tomatencremesuppe (g,i)  Grießbrei (a,a.1,g) mit Apfelmus (2) und Zimt-Zucker 
<b>Dessert</b> 	Handobst  	Berliner (a,a.1,c,g) 	Handobst 	Panna-Cotta-Creme (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 -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 Gersteerzeugnisse  
 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