

MENÜLINIE 1 VEGETARISCH

MONTAG

Bio Kartoffeln mit Bio Lauch-
Bio Karotten- Bio Bohnen-
Gemüse (s), dazu Bio
Joghurdip (l)



DIENSTAG

Erbсенcremesuppe (a5,s,l)
aus Bio Erbsen und Bio
Sahne, dazu Bio Milchreis (l)
und Bio Apfelmus



MITTWOCH

Gemüsefrikadelle
(g1,e,s,a5) mit
Rahmkohlrabi (l) und
Vollkornreis



DONNERSTAG

Bio Vollkornnudeln (e,g1,g5)
mit Kürbiscremesauce (s,l) aus
Bio Kürbis und Bio Sahne,
dazu geriebener
Bio Gouda (l)



FREITAG

Zucchini-Möhrenpuffer
(g1,e,s) mit Kartoffelgratin
(g1,l) und Karottensalat (s)



MENÜLINIE 2 MIT FLEISCH

Köttbullar vom Bio Rind
(g1,c), dazu Bio Reis und
Tomatensauce (s,g1) aus Bio
Tomatenpulpe



Bio Hähnchenfrikadelle (g1,l,c)
mit Bio Kartoffeln und
Bratensauce (s,g1)



Nudeln (e,g1) mit
Lachssahnesauce (g1,f,l),
dazu Blattsalat mit Joghurt
Dressing (s,l)



Hähnchengeschnetzeltes aus
Bio Hähnchen mit
Wurzelgemüse aus Bio
Sellerie, Bio Karotte und Bio
Lauch in Rahm (s,l,g1) aus Bio
Sahne, dazu Bio Spätzle (e,g1)

Lasagne vom Rind (e,g1,l,s),
dazu Karottensalat (s)



SCHÖPFGERICHT



Spaghetti (g1,e) Napoli mit Tomatensauce (g1,s), dazu geriebener italienischer Hartkäse (l)
Am Montag, Dienstag und Donnerstag erfolgt die Lieferung in Bio Qualität.

DESSERT

Bio Milchpudding Schokolade
(l)
oder
Bio Obst



Bio Obst
oder
Gemüse



Fruchtjoghurt Pfirsich (l)
oder
Obst



Bio Obst
oder
Gemüse



Naturjoghurt (l)
oder
Obst



ALLERGIEESSEN

bestellbar nur mit
ärztlichem Attest



Kartoffeln mit Lauch-
Karotten- Bohnen- Gemüse,
dazu Tomatensauce



Bunter Kartoffel-
Gemüseintopf aus Paprika,
Karotte, Zucchini und
Aubergine



Glutenfreie Nudeln mit
Lachssahnesauce (f) aus
Kokosmilch



Putengeschnetzeltes mit Reis



Asiatisches Wokgemüse mit
Kokosmilch und Reis



Better Taste Food und Service GmbH
lunch & more

Kammererstraße 41-49, D - 71636 Ludwigsburg

+49 7141 13390-90

lunchandmore@better-taste.de

INFORMATIONEN:

- Die Angebote mit dem Sticker haben in ihrer Gesamtheit die Auszeichnung „DGEprüfte Qualität“ der Stufe A erhalten.
- Aufgrund der wirtschaftlichen Lage, der Lieferketten und der bekannten Marktsituation kann es sehr kurzfristig zu Lieferengpässen und damit einhergehenden Komponentenanpassungen kommen.
- Die Liste der verwendeten Bio-Zutaten entnehmen Sie aus dem Speiseplan.
- Eine Übersicht aller Zusatz- und Inhaltsstoffe finden Sie in Ihrer Einrichtung.
- Allergieessen können nur mit einem entsprechenden Nachweis bestellt werden.