KW 45 | 02.11. – 06.11.2026

lunch & more

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENÜLINIE 1 VEGETARISCH	Bio Pellkartoffeln mit Bio Kräuterquark (l) aus Bio Quark, dazu Gurkensalat (s) aus Bio Gurken	Gemüse-Linsen-Bolognese (g1,s) mit Vollkornreis, dazu Blattsalat und Joghurt Dressing (l)	Tomatencremesuppe (g1,l) & Pancakes (g1,l,e) mit Apfelmus	Bio Vollkornnudeln (e,g1,g5) mit Kaisergemüse (g1,l,s) aus Bio Karotten, Bio Brokkoli und Bio Blumenkohl in Tomatensauce (g1) aus Bio Tomatenpulpe	Bio Ravioli mit Gemüsefüllung (g1,e,l), dazu Basilikumsauce (l) aus Bio Sahne und Karottensalat (s) aus Bio Karotten
MENÜLINIE 2 MIT FLEISCH	Bio Cevapcici vom Bio Rind (a5,b,c,d,e,g1,s) mit Bio Reis und Tomatensauce aus Bio Tomatenpulpe	Hähnchenbrust mit Knöpfle (g1,l,e) und Bratensauce (g1)	Backfisch (g1,e,f) mit Kartoffelsalat (s)	Bio Hörnchennudeln (g1,e) mit Bolognese vom Bio Rind und Bio Tomatenpulpe (g1,s), dazu geriebener Bio Gouda (l)	Bio Geflügelschnitzel (g1,e) mit Rahmsauce (l) aus Bio Sahne und Bio Spätzle (g1,e)
SCHÖPFGERICHT	Kartoffelgnocchi (g1,e) mit Kräutercremesauce (l,g1) und geriebenem Gouda (l) Am Montag, Donnerstag und Freitag erfolgt die Lieferung in Bio Qualität.				
DESSERT	Bio Obst oder Gemüse	Fruchtjoghurt Kirsche (l) oder Obst	Obst oder Gemüse	Bio Milchpudding Vanille (l) oder Obst	Bio Obst oder Gemüse
ALLERGIEESSEN bestellbar nur mit ärztlichem Attest	Kartoffeleintopf aus Kartoffel, Pastinake, Karotte, Brokkoli und Lauch	Putenbrust mit glutenfreien Nudeln und dunkler Sauce	Gemüsebolognese aus Karotte, Lauch und Blumenkohl mit Reis	Glutenfreie Spaghetti mit Bolognese vom Rind	Mediterranes Grillgemüse aus Zucchini, Aubergine und Paprika, dazu Kartoffeln und laktosefreier Quark

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.