KW 46 | 09.11. – 13.11.2026

lunch & more

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENÜLINIE 1 VEGETARISCH	Bio Semmelknödel (g1,e) mit Champignonrahmsauce (l,s) aus Bio Champignons und Bio Sahne	Rahmspinat (l,s,g1) mit Salzkartoffeln und Ei (e)	Bio Gemüselasagne (g1,l,s) mit Karottensalat aus Bio Karotten	Bio Vollkornnudeln (g1) mit mediterranem Bio Gemüse (s) in Tomatensauce (s) aus Bio Tomatenpulpe	Brokkolicremesuppe (l,s) & Kaiserschmarrn (g1,e,l) ohne Rosinen mit Apfelmus
MENÜLINIE 2 MIT FLEISCH	Schwäbische Linsen aus Bio Linsen, Bio Karotten, Bio Lauch, Bio Sellerie (s), dazu Bio Spätzle (g1,e)	Tortellini mit Rindfleischfüllung (g1) mit Geflügelschinken-Sahnesauce (l,g1,2,3,4), dazu Chinakohl und Italian Dressing	Chili con carne vom Bio Rind (g1) mit Bio Mais, Kidneybohnen und Bio Paprika, dazu Bio Brötchen (g1)	Hähnchengulasch (s) aus Bio Hähnchen, Bio Karotten und Bio Paprika, dazu Bio Salzkartoffeln	Seelachsfilet natur (f) mit Vollkornreis und Kräuterrahmsauce (l,s), dazu Gurkensalat
SCHÖPFGERICHT	Spätzle (g1,e) mit vegetarischer Bratensauce und Kartoffelsalat (c) Am Montag, Mittwoch und Donnerstag erfolgt die Lieferung in Bio Qualität.				
DESSERT	Bio Obst oder Gemüse	Dessertcreme Apfelkuchen (l) oder Obst	Bio Obst oder Gemüse	Bio Milchpudding Schokolade (l) oder Obst	Obst oder Gemüse
ALLERGIEESSEN bestellbar nur mit ärztlichem Attest	Salzkartoffeln mit Champignonrahmsauce aus Kokosmilch	Ofenkartoffel mit Ratatouille- Gemüse aus Zucchini, Aubergine und Paprika	Gemüsechili mit glutenfreiem Brötchen	Putengulasch mit Karotte, Paprika und Reis	Seelachsfilet natur (f) mit Reis und Kräuterrahmsauce aus Kokosmilch

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.

Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene bei loser Ware

gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25.10.11 (LMIV) Anhang II ab 13.12.2014. Siehe Kennzeichnung auf dem Speiseplan.

Bezeichnung	Enthaltene Allergene
a1	**Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
a2	**Glutenhaltiges Getreide, namentlich Roggen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
a3	**Glutenhaltiges Getreide, namentlich Gerste** und daraus gewonnene Erzeugnisse
a4	**Glutenhaltiges Getreide, namentlich Hafer** und daraus gewonnene Erzeugnisse
a5	**Glutenhaltiges Getreide, namentlich Dinkel** und daraus gewonnene Erzeugnisse
a6	**Glutenhaltiges Getreide, namentlich Kamut** und daraus gewonnene Erzeugnisse
b	**Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	**Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse
d	**Fisch** und daraus gewonnene Erzeugnisse
e	**Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
f	**Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
g	**Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich **Lactose**)
h1	**Schalenfrüchte, namentlich Mandeln** und daraus gewonnene Erzeugnisse
h2	**Schalenfrüchte, namentlich Haselnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
h3	**Schalenfrüchte, namentlich Walnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
h4	**Schalenfrüchte, namentlich Kaschu / Cashew Nüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
h5	**Schalenfrüchte, namentlich Pekannüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
h6	**Schalenfrüchte, namentlich Paranüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
h7	**Schalenfrüchte, namentlich Pistazien** und daraus gewonnene Erzeugnisse
h8	**Schalenfrüchte, namentlich Macadamia- und Queensland Nüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse
i	**Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse
j	**Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse
k	**Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse
l	**Schwefeldioxid und Sulphite** in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO_2, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
m	**Lupine** und daraus gewonnene Erzeugnisse
n	**Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe bei loser Ware

gemäß §9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV). Siehe Kennzeichnung auf dem Speiseplan.

Nr.	Zugesetzte Zusatzstoffe	Angabe an der Ware
1	Geschmacksverstärker	„mit Geschmacksverstärker"
2	Antioxidationsmittel	„mit Antioxidationsmittel"
3	Phosphatverbindungen E 338 - 341, E 450 - 452	„mit Phosphat"
4	Konservierungsstoff	„mit Konservierungsstoff"
5	Farbstoff	„mit Farbstoff"
6	E 420, E 421, E 950 - 955, E957, E 959, E 962, E 965 - 967	„mit Süßungsmittel"
7	Natrium-, Kaliumnitrit (E 249, E 250)	„mit Nitritpökelsalz"
8	Natrium-, Kaliumnitrat (E 251, E 252)	„mit Nitrat"
9	Aspartam (E 951), Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)	„enthält eine Phenylalaninquelle"
10	Schwefelverbindungen E 220 - 224, E 226 - 228	„geschwefelt"
11	Eisen-II-gluconat (E 579), Eisen-II-lactat (E 585)	„geschwärzt"
12	Überzugsmittel E 901 – 904, E 912, E 914	„gewachst"