**KW 39 | 21.09. – 25.09.2026**

lunch & more

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|---|---|---|---|---|---|
| MENÜLINIE 1 VEGETARISCH | Dampfkartoffeln mit Kräuterquark (l) und Gurkensalat (s) | 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 | Tortellini mit Gemüsefüllung (g1,e,l), dazu Basilikumsauce (l) und Karottensalat (s) |
| MENÜLINIE 2 MIT FLEISCH | Cevapcici vom Geflügel (a5,b,c,d,e,g1,s) mit Reis und Tomatensauce | Hähnchenbrust mit Knöpfle (g1,l,e) und Bratensauce (g1) | Backfisch (g1,f) mit Kartoffelsalat (s) | Bio Hörnchennudeln (g1,e) mit Bolognese vom Bio Rind und Bio Tomatenpulpe (g1,s), dazu geriebener Bio Gouda (l) | Paniertes Schnitzel vom Geflügel (g1,e) mit Rahmsauce (l) und Spätzle (g1,e) |
| SCHÖPFGERICHT | | | | | |
| DESSERT | Obst oder Gemüse | Fruchtjoghurt Kirsche (l) oder Obst | Obst oder Gemüse | Bio Milchpudding Vanille (l) oder Obst | Obst oder Gemüse |
| SALAT | Farmersalat (s,l) | Karottensalat (s) | Gurkensalat (s) | Kartoffelsalat (s) | Krautsalat (s) |
| ALLERGIEESSEN<br>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 & 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 „DGE prüfte 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.