KW 40 | 28.09. – 02.10.2026

lunch & more

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENÜLINIE 1 VEGETARISCH	Bio Semmelknödel (g1,e,c,4,l) mit Champignonrahmsauce (g1,l) aus Bio Champignons und Bio Sahne	Rahmspinat (l,g1) mit Salzkartoffeln und Ei (e)	Gemüselasagne (e,g1,l,s) mit Karottensalat (s)	Vollkornnudeln (e,g1,g5) mit mediterranem Gemüse (s) in Tomatensauce (g1)	Brokkolicremesuppe (g1,l) & Kaiserschmarrn (g1,e,l) ohne Rosinen mit Apfelmus
MENÜLINIE 2 MIT FLEISCH	Schwäbische Linsen (g1,s) aus Bio Linsen, Bio Karotten, Bio Lauch, Bio Sellerie, dazu Bio Spätzle (g1,e)	Tortellini mit Rindfleischfüllung (e,g1,l,s) mit Geflügelschinken-Sahnesauce (l), dazu Chinakohl und Italian Dressing (s)	Chili con carne vom Rind (g1,s,3) mit Mais, Kidneybohnen und Paprika, dazu Brötchen (g1)	Hähnchengulasch (g1,s) mit Karotten und Paprika, dazu Salzkartoffeln	Seelachsfilet natur (f) mit Vollkornreis und Kräuterrahmsauce (g1,l), dazu Gurkensalat (s)
SCHÖPFGERICHT					
DESSERT	Bio Obst oder Gemüse	Dessertcreme Apfelkuchen (l,g1) oder Obst	Obst oder Gemüse	Milchpudding Schokolade (l) oder Obst	Obst oder Gemüse
SALAT	Gurkensalat (s)	Farmersalat (s,l)	Kartoffelsalat (s)	Nudelsalat (s,g1,l)	Karottensalat (s)
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 „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.