KW 41 | 05.10. – 09.10.2026

lunch & more

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENÜLINIE 1 VEGETARISCH	Mini Ravioli (g1,s,e,l) mit Tomatenfüllung, dazu Basilikumsauce (s,l)	Gemüsebratling (g1,l,e) mit Ratatouillegemüse (s), dazu Blattsalat und Joghurt Dressing (s,l)	Vollkornknöpfle (g1,e,g5) mit Tomaten- Gemüsesauce (g1,s) aus Brokkoli, Blumenkohl und Karotten	Tomatencremesuppe (g1,sl,) aus Bio Tomatenpulpe und Bio Sahne & Bio Grießbrei (g1,l) mit Bio Apfelmus	Chili sin Carne (g1,s,3) mit Paprika, Mais und Kidneybohnen, dazu Vollkornreis und Gurkensalat (s)
MENÜLINIE 2 MIT FLEISCH	Fischfrikadelle (f,g1,l,s) mit Kartoffelpüree (l) und Erbsen (a5)	Gyros vom Geflügel mit Tomatenreis (s) und Joghurtdip (l)	Penne (g1,e) mit Geflügelschinken- Sahne-Sauce (s,3)	Bio Köttbullar vom Rind (g1,c) mit Kräuter- Gemüsesauce (g1,l,s) aus Bio Karotte, Bio Sellerie, Bio Lauch und Bio Sahne, dazu Bio Nudeln (g1,e)	Fleischkäse vom Geflügel (g1,3,10) mit Kartoffeln und Bratensauce (g1,s)
SCHÖPFGERICHT					
DESSERT	Obst oder Gemüse	Mini Kuchen (g1,e,l) oder Obst	Milchpudding Vanille (l) oder Obst	Bio Obst oder Gemüse	Fruchtjoghurt Banane (l) oder Obst
SALAT	Mais- Bohnen- Salat (s)	Karottensalat (s)	Gurkensalat (s)	Farmersalat (s,l)	Nudelsalat (s,g1,l)
ALLERGIEESSEN bestellbar nur mit ärztlichem Attest	Gemüsepfanne aus Blumenkohl und Karotten, mit Kokosmilch, dazu Salzkartoffeln	Putengyros mit Tomatenreis und lactosefreiem Joghurtdip	Glutenfreie Nudeln mit Schinken- Sahne- Sauce aus Putenschinken (3) und Kokosmilch	Putenbrust mit Kräuter-Gemüsesauce, dazu glutenfreie Nudeln	Polenta aus Maisgrieß mit Pilzgemüse

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.