**KW 42 | 12.10. – 16.10.2026**

lunch & more

| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|---|---|---|---|---|---|
| MENÜLINIE 1 VEGETARISCH | Kartoffelgnocchi mit Gemüseragout (g1,l) aus Zucchini, Aubergine, Paprika und Zwiebel | Gemüsecremesuppe (g1,l) aus Bio Brokkoli, Bio Karotten, Bio Blumenkohl & Bio Pfannkuchen (e,g1,l) mit Bio Apfelmus | Tortellini mit Gemüsefüllung (g1,l) mit Basilikumsauce, dazu Blattsalat und Joghurt Dressing (l) | Vollkornnudeln (e,g1,g5) mit Paprikasauce und Karottensalat (s) | Gemüsebällchen (g1,e) aus Erbsen (a5) und Mais, dazu Reis und Tomatensauce (g1,s) |
| MENÜLINIE 2 MIT FLEISCH | Lachsfilet (f) mit Vollkornreis und Dillsauce (g1,l) | Hühnerfrikassee (g1,l) aus Bio Hähnchen, Bio Erbsen (a5), Bio Champignons, Bio Karotten, dazu Bio Reis | Geflügelfrikadelle (g1,c) mit Spätzle (e,g1) und Bratensauce (s,g1) | Hähnchenbrust mit Kartoffeln und Champignonrahmsauce (g1,l) | Rindfleischmaultaschen (s,g1,e) mit Rinderkraftbrühe und Kartoffelsalat (s) |
| SCHÖPFGERICHT | | | | | |
| DESSERT | Nuss- Nougat- Pudding (l) oder Obst | Bio Obst oder Gemüse | Fruchtjoghurt Erdbeere (l) oder Obst | Milchpudding Schokolade (l) oder Obst | Obst oder Gemüse |
| SALAT | Karottensalat (s) | Bohnensalat (s) | Nudelsalat (s,g1,l) | Farmersalat (s,l) | Gurkensalat (s) |
| ALLERGIEESSEN<br>bestellbar nur mit ärztlichem Attest | Lachsfilet (f) mit Reis, dazu Dillsauce aus Kokosmilch | Putenfrikassee mit Karotte und Champignons, dazu Reis | Kartoffel- Gemüse- Pfanne aus Zucchini, Aubergine, Paprika und Zwiebeln | Glutenfreie Nudeln mit Paprikasauce | Gemüseeintopf aus Blumenkohl, Brokkoli, Karotte und Pastinake |

**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.