KW 43 | 19.10. – 23.10.2026

lunch & more

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENÜLINIE 1 VEGETARISCH	Kartoffeltaschen (g1,l,e) gefüllt mit Frischkäse, dazu Kaisergemüse aus Brokkoli, Blumenkohl und Karotte in Rahm (l)	Hörnchennudeln (g1,e) mit Tomatensauce (g1,s) und Karottensalat (s)	Blumenkohlcremesuppe (g1,l) & Germknödel (e,g1,l) gefüllt mit Pflaumen, dazu Vanillesauce (l)	Käsespätzle (g1,e,l) aus Bio Spätzle Bio Gouda und Bio Sahne (l), dazu Gurkensalat aus Bio Gurken (s)	Vollkornpenne (g1,g5,e) mit Erbsencremesauce (a5,l), dazu Blattsalat und Joghurt Dressing (s,l)
MENÜLINIE 2 MIT FLEISCH	Mini Würstchen vom Geflügel mit Salzkartoffeln und Bratensauce (s)	Geflügelfrikadelle (g1,s) mit Reis und Bratensauce (g1,s), dazu Blattsalat und Italian Dressing (s)	Seelachsfilet (f) mit Vollkornreis, dazu Tomatensauce (g1,s)	Hähnchengulasch (g1,s) aus Bio Hähnchen und Bio Karottenwürfel, dazu Bio Pellkartoffeln	Cordon Bleu vom Geflügel (g1,e,l) gefüllt mit Geflügelschinken und Emmentaler, dazu Spätzle (g1,e) und Rahmsauce (g1,s,l)
SCHÖPFGERICHT					
DESSERT	Waldfruchtdessert (l) oder Obst	Obst oder Gemüse	Obst oder Gemüse	Bio Milchpudding Vanille (l) oder Obst	Fruchtjoghurt Kirsche (l) oder Obst
SALAT	Karottensalat (s)	Gurkensalat (s)	Krautsalat (s)	Farmersalat (s,l)	Kartoffelsalat (s)
ALLERGIEESSEN bestellbar nur mit ärztlichem Attest	Salzkartoffeln mit Kaisergemüse aus Brokkoli, Blumenkohl und Karotte in Rahm aus Kokosmilch	Putenbrust mit Reis und glutenfreier Bratensauce	Seelachsfilet (f) mit Kartoffeln und Kräutersauce aus Kokosmilch	Glutenfreie Nudeln mit Tomatensauce	Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsesauce aus Blumenkohl, Brokkoli, Karotte

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.