KW 44 | 26.10. – 30.10.2026

lunch & more

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENÜLINIE 1 VEGETARISCH	Kartoffeln mit Lauch-Karotten-Bohnen- Gemüse (s), dazu Joghurtdip (l)	Erbsencremesuppe (a5,s,l) mit Croutons (g1) & Milchreis (l) mit Beerengrütze	Gemüsefrikadelle (g1,e,s,a5) mit Rahmkohlrabi (l) und Vollkornreis	Bio Vollkornnudeln (e,g1,g5) mit Kürbiscremesauce (s,l) aus Bio Kürbis und Bio Sahne, dazu geriebener Bio Gouda (l)	Zucchini-Möhrenpuffer (g1,e,s) mit Kartoffelgratin (g1,l) und Karottensalat (s)
MENÜLINIE 2 MIT FLEISCH	Köttbullar vom Geflügel (g1,c) mit Reis, dazu Tomatensauce (s,g1)	Bratwurst vom Geflügel (g1,l,c) mit Kartoffeln und Bratensauce (s,g1)	Nudeln (e,g1) mit Lachssahnesauce (g1,f,l), dazu Blattsalat mit Joghurt Dressing (s,l)	Hähnchengeschnetzeltes aus Bio Hähnchen mit Wurzelgemüse aus Bio Sellerie, Bio Karotte und Bio Lauch in Rahm (s,l,g1) aus Bio Sahne, dazu Bio Spätzle (e,g1)	Lasagne vom Rind (e,g1,l,s), dazu Karottensalat (s)
SCHÖPFGERICHT					
DESSERT	Milchpudding Schokolade (a2,l) oder Obst	Obst oder Gemüse	Fruchtjoghurt Pfirsich (l) oder Obst	Bio Obst oder Gemüse	Naturjoghurt (l) oder Obst
SALAT	Karottensalat (s)	Farmersalat (s,l)	Gurkensalat (s)	Mais-Bohnen- Salat (s)	Nudelsalat (s,g1,l)
ALLERGIEESSEN bestellbar nur mit ärztlichem Attest	Kartoffeln mit Lauch-Karotten- Bohnen- Gemüse, dazu Tomatensauce	Bunter Kartoffel-Gemüseeintopf aus Paprika, Karotte, Zucchini und Aubergine	Glutenfreie Nudeln mit Lachssahnesauce (f) aus Kokosmilch	Putengeschnetzeltes mit Reis	Asiatisches Wokgemüse mit Kokosmilch und Reis

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.