

25.1129.11.2024	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Gericht 1 Fleisch/Fisch	Cordon Bleu vom Geflügel, gefüllt mit Schinken und Käse (e, g1,l,4,10), dazu Salzkartoffeln und Rahmsauce (c,g1,l,s,2,4,5)	Backfisch vom Seelachs (e,f,g1) mit Kartoffelstampf (g1,l)	Pfannen- Gyros vom Hähnchen mit Tomatenreis (g1,s), dazu Joghurtdip (l)	Bio Köttbular vom Rind (g1,1,3) mit Bio Bratensauce (c,g1,s,2,4,5) und Bio Kartöffelchen, dazu Bio Karottensalat	Rinderkraftbrühe (s) mit Kräuterflädle (e,g1,l) & Apfelküchle (e,g1,l) mit Vanillesauce (I,4,6)
Gericht 2 _{Veggi}	Linsen-Erbsen-Eintopf mit Kartoffelwürfel (a5,e,g1) und Vollkornbrötchen (g1)	Makkaroni (e,g1) in Käsesauce (l) mit Parmesan, dazu Blattsalat mit Italian Dressing (2,4)	Mini-Ravioli (g1,l) mit Gemüse- Tomatensauce (g1,s) aus Zucchini, Kichererbsen, Auberginen und Paprika	Vegetarische Pilzpfanne mit Bio Spätzle, Bio Champignons und Bio Kräutern (e,g1,l), dazu Joghurtdip (l) und Bio Karottensalat	Semmelknödel (e,g1,l) mit Champignons in Rahmsauce (c,g1,l,s,2,4,5), dazu Blattsalat mit Joghurtdressing (l)
Nachtisch	Obst der Saison	Gemüsekorb	Milchpudding Butterkeks (4,6)	Bio Obst der Saison	Waldfruchtdessert (4,6)

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Eine Übersicht aller Zusatz- und Inhaltsstoffe finden Sie in Ihrer Einrichtung vor.

Aktueller Hinweis:

Aufgrund der wirtschaftlichen Lage, der Lieferketten und der bekannten Marktsituation, kann es sehr kurzfristig zu Lieferengpässen kommen. Wir bitten um Ihr Verständnis Better Taste Food und Service GmbH LUNCH & MORE Kammererstr. 41-49 71636 Ludwigsburg

Tel. +49 7141 13390-21 Fax +49 7141 13390-99 lunchandmore@better-taste.de

www.better-lunch.de