









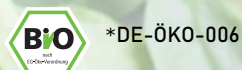


17.03. – 21.03.2025	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Gericht 1</b> DGE Linie  Nährwerte pro 100g	Mildes Bio Paprikagulasch vom Geflügel aus der Oberkeule mit Karotten und Bio Vollkorn Penne (e,g1,g5)   Gulasch: kj 278/ kcal 66/ Fett 1,13g/ Eiweiß 10,76g/ KH 3,16g/ BE 0,3 Nudeln: kj 630/ kcal 150/ Fett 1g/ Eiweiß 5,4g/ KH 29g/ BE 2,4	Chili sin Carne (aus Soja) (b,g1,s) mit Paprika, Mais und Kidneybohnen, dazu Vollkornreis   Chili sin Carne: kj 826/ kcal 197/ Fett 3,11g/ Eiweiß 25,72g/ KH 12,98g/ BE 1,1 Vollkornreis: kj 676/ kcal 161/ Fett 1,4/ Eiweiß 3g/ KH 34,0/ BE 2,8	Tortellini (e,g1) mit Frischkäsefüllung (l), dazu Basilikumsauce (g1,l) und Blattsalat mit Essig & Öl Dressing   Tortellini: kj 1126/ kcal 268/ Fett 5,6g/ Eiweiß 10,2g/ KH 45,11g/ BE 3,8 Sauce: kj 365/ kcal 86,88/ Fett 5,49/ Eiweiß 3,55g/ KH 5,18g/ BE 0,4 Salat: kj 172/ kcal 41/ Fett 2,70/ Eiweiß 1,07g/ KH 2,97g/ BE 0,2	Gedämpftes Lachsfilet (f) auf Süßkartoffelstampf (g1,l), dazu Blumenkohl   Lachsfilet: kj 756/ kcal 180/ Fett 11,20g/ Eiweiß 19,90g/ KH 0,00g/ BE 0,00 Süßkartoffelstampf: kj 284/ kcal 67,53/ Fett 0,65g/ Eiweiß 1,96g/ KH 11,86g/ BE 1,0 Brokkoli: kj 184/ kcal 43,88/ Fett 0,61g/ Eiweiß 4,00g/ KH 4,63g/ BE 0,4	Gemüse- Lasagne aus Kartoffeln – Kohlrabi, Zucchini, Lauch, Sellerie (e,g1,l,s)  Chinakohlsalat mit Essig & Öl Dressing <sup>,2</sup> 
<b>Gericht 2</b>  Nährwerte pro 100g	Bio Vollkorn Penne (e,g1,g5) mit Bio Rahmgemüse (g1,l) aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli  Penne: kj 685/ kcal 163/ Fett 2,6g/ Eiweiß 5,1g/ KH 29,0g/ BE 2,4 Sauce: kj 298/ kcal 71/ Fett 3,99g/ Eiweiß 2,97g/ KH 5,30g/ BE 0,4	Wurst* (3,4,8) vom Geflügel mit Paprikasauce, dazu Brötchen  Wurst: kj 1193/ kcal 284/ Fett 24,6g/ Eiweiß 14,0g/ KH 1,0g/ BE 0,1 Sauce: kj 223/ kcal 53/ Fett 0,46g/ Eiweiß 2,87g/ KH 8,91g/ BE 0,9	Ein paar Geflügelsaiten* (3,4,8) mit Kartoffelsalat (c,s)  Saiten: kj 751/ kcal 179/ Fett 12,86g/ Eiweiß 11,5g/ KH 4,13g/ BE 0,3 Kartoffelsalat: kj 399/ kcal 95/ Fett 3,70g/ Eiweiß 1,7g/ KH 13,0g/ BE 1,1	Tomatencremesuppe (g1,l,s) & Grießbrei (g1,l) mit saisonalem Kompott  Suppe: kj 217/ kcal 52/ Fett 3,40g/ Eiweiß g/ KH 3,16g/ BE 0,3 Grießbrei: kj 365/ kcal 87,0/ Fett 0,90g/ Eiweiß 3,8g/ KH 14,0g/ BE 1,2 Kompott: kj 122/ kcal 29,0/ Fett 0,1g/ Eiweiß 0,3g/ KH 6,3g/ BE 0,5	Lasagne vom Rind mit Bechamelsauce und Käse überbacken (e,g1,l,s)  Lasagne: kj 554/ kcal 132/ Fett 5,0g/ Eiweiß 5,1g/ KH 16,0g/ BE 1,3
<b>Nachtisch</b>	Bio Pudding der Saison 	Obst 	Kirschgoghurt (l)   Joghurt: kj 365/ kcal 87/ Fett 3,10g/ Eiweiß 3,30g/ KH 11,30g/ BE 0,9	Obst	Obst 

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



\*DE-ÖKO-006

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

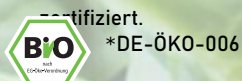
Better Taste Food und Service GmbH  
 LUNCH & MORE  
 Kammererstr. 41-49  
 71636 Ludwigsburg

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

www.better-lunch.de

24.03. – 28.03.2025	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Gericht 1</b>  Nährwerte pro 100g	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)  Cordon bleu: kj 806/ kcal 192/ Fett 8,5g/ Eiweiß 13,5g/ KH 15,0g/ BE 1,3 Kartoffeln: kj 286/ kcal 68/ Fett 0,1g/ Eiweiß 1,80g/ KH 14,0g/ BE 1,2 Rahmsauce: : kj 831/ kcal 197/ Fett 14,72g/ Eiweiß 5,58g/ KH 10,73g/ BE 0,9	<b>Backfisch vom Seelachs (e,f,g1) mit Kartoffelsalat (g1,l)</b> Backfisch: kj 785/ kcal 187/ Fett 8,00g/ Eiweiß 12,00g/ KH 16,00g/ BE 1,3 Kartoffelstampf: kj 428/ kcal 187/ Fett 4,50g/ Eiweiß 1,50g/ KH 13,00g/ BE 1,1 Kartoffelsalat: kj 399/ kcal 95/ Fett 3,70g/ Eiweiß 1,7g/ KH 13,0g/ BE 1,1	<b>Pfannen- Gyros vom Hähnchen mit Tomatenreis (g1,s), dazu Joghurdip</b> Gyros: kj 706/ kcal 168/ Fett 9,0g/ Eiweiß 21,0g/ KH 0,7g/ BE 0,1 Tomatenreis: kj 410/ kcal 97,68/ Fett 0,43/ Eiweiß 2,58g/ KH 20,64g/ BE 1,7 Joghurdip: kj 269/ kcal 64,00/ Fett 3,50g/ Eiweiß 3,30g/ KH 4,00g/ BE 0,3	<b>Bio Köttbular vom Rind (g1,1,3) mit Bio Bratensauce (c,g1,s,2,4,5) und Bio Kartoffelchen, dazu Bio Karottensalat</b> Köttbular: kj 895 / kcal 213/ Fett 15,70g/ Eiweiß 12,10g/ KH 5,80g/ BE 0,5 Bratensauce: kj 516/ kcal 122,78/ Fett 7,66g/ Eiweiß 4,56g/ KH 8,89g/ BE 0,7 Kartoffelchen: kj 286/ kcal 68,00/ Fett 0,10g/ Eiweiß 1,80g/ KH 14,00g/ BE 1,2 Karottensalat: :kj 269 / kcal 64,00/ Fett 3,70g/ Eiweiß 0,9g/ KH 6,50g/ BE 0,5 	<b>Rinderkraftbrühe (s) mit Kräuterflädle (e,g1,l) &amp; Apfelküchle (e,g1,l) mit Vanillesauce (l,4,6)</b>  Rinderkraftbrühe: kj 292/ kcal 70/ Fett 2,60g/ Eiweiß 3,55g / KH 7,76g / BE 0,6 Apfelküchle: kj 798/ kcal 190,00/ Fett 8,90g/ Eiweiß 2,4g/ KH 24,0g/ BE 2,0  Vanillesauce: kj 731/ kcal 174,0/ Fett 11,00g/ Eiweiß 2,90g/ KH 16,00g/ BE 1,3
<b>Gericht 2</b>  Nährwerte pro 100g	<b>Linsen-Erbesen-Eintopf mit Kartoffelwürfel (a5,e,g1) und Volkkornbrötchen</b>  Linsen-Erbesen-Eintopf: kj 630/ kcal 150/ Fett 1g/ Eiweiß 5,4g/ KH 29g/ BE 2,4  Volkkornbrötchen: kj 1180/kcal 281,0/Eiweiß 12,2g/ Fett 6,0g/KH 42,20g/BE 3,5  	<b>Makkaroni (e,g1) in Käsesauce (l) mit Parmesan, dazu Blattsalat mit Italian Dressing (2,4)</b>  Makkaroni: kj 630 / kcal 150/ Fett 1,0g/ Eiweiß 5,4g/ KH 29,0g/ BE 2,4 Käsesauce: kj 138/ kcal 32,75/ Fett 1,71g/ Eiweiß 0,48g/ KH 3,85g/ BE 0,3 Salat: kj 172/ kcal 41/ Fett 2,70g/ Eiweiß 1,07g/ KH 2,97g/ BE 0,3 Parmesan: :kj 1663 / kcal 396/ Fett 30,6g/ Eiweiß 30,7g/ KH 0,00g/ BE 0,00	<b>Mini-Ravioli (g1,l) mit Gemüse- Tomatensauce (g1,s) aus Zucchini, Kichererbsen, Auberginen und Paprika</b>  Mini-Ravioli: kj 1033/ kcal 246/ Fett 2,30g/ Eiweiß 6,90g/ KH 47,00g/ BE 3,9 Gemüsesauce: kj 138/ kcal 32,80/ Fett 0,28g/ Eiweiß 1,55g/ KH 5,8g/ BE 0,5  	<b>Vegetarische Pilzpfanne mit Bio Spätzle, Bio Champignons und Bio Kräutern (e,g1,l), dazu Joghurdip (l) und Bio Karottensalat</b> Spätzlepfanne: kj 238/ kcal 78/ Fett 1,90g/ Eiweiß 3,58g/ KH 10,77g/ BE 0,9 Joghurdip: kj 269/ kcal 64,00/ Fett 3,50g/ Eiweiß 3,30g/ KH 4,00g/ BE 0,3 Karottensalat: kj 269/ kcal 64,00/ Fett 3,70g/ Eiweiß 0,90g / KH 6,50g / BE 0,5  	<b>Reisnudeln (e,g1) mit Paprika, Zuckererbsenschoten (a5) und Mais in Cremesauce (g1,l)</b>  Reisnudeln: kj 659 / kcal 157/ Fett 1,40g/ Eiweiß 6,70g/ KH 29,0g/ BE 2,4 Soße: kj 243/ kcal 57,93 Fett 2,05g/ Eiweiß 2,86g/ KH 6,53g/ BE 0,5  
<b>Nachtisch</b>	<b>Waldfruchtdessert (4,6)</b> Kj 365/ kcal 87/ Fett 3,10g / Eiweiß 3,30g/ KH 11,30g / BE 0,9	<b>Gemüsekorb</b> 	<b>Milchpudding Butterkeks (l,4,6)</b> Joghurt: kj 365/ kcal 87/ Fett 3,10g/ Eiweiß 3,30g/ KH 11,30g/ BE 0,9  	<b>Bio Obst der Saison</b>  	<b>Obst</b>

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



---ifiziert.  
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



31.03. – 04.04.2025	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Gericht 1</b>	<p>Hähnchenbrustfilet mit Kräuter-Gemüsesauce aus Sellerie, Karotte und Lauch (g1,l,s), dazu Vollkornnudel und Rote Beete Salat (c)</p> <p><b>Hähnchenbrust:</b> kj 370 / kcal 88/ Fett 1,0g/ Eiweiß 17,0g/ KH 0,30g/ BE 0,0  <b>Vollkornnudeln:</b> kj 676/ kcal 161/ Fett 1,40g/ Eiweiß 3,0g/ KH 34,0g/ BE 2,8  <b>Kräutersoße:</b> kj 232/kcal 55,22/Fett 2,43g/ Eiweiß 5,04g/KH 2,30g/BE 0,4  <b>Rote Beete Salat:</b> kj 264 / kcal 63 / Fett 2,1g/ Eiweiß 1,9g/ KH 10,5g/</p> 	<p>Hähnchenfrikassee aus Bio Hähnchen mit Bio Erbsen und Bio Karotten ( c,g1,s,1.2,a5) dazu Bio Eierspätzle (e,g1)</p> <p><b>Hähnchenfrikassee:</b> kj 567/kcal 135/ Fett 4,05g/Eiweiß 11,04g/ KH 13,36g/ BE 1,1  <b>Eierspätzle:</b> kj 710/kcal 169,00/Fett 2,70g/Eiweiß 6,2 g/ KH 29,00/B</p>	<p>Klare Gemüsebrühe (s) mit Backerbsen (e,g1) &amp; Milchreis (l) mit Beerengrütze </p> <p><b>Klare Gemüsesuppe:</b> kj 221 / kcal 53/ Fett 2,23g/ Eiweiß 1,99g/ KH 5,91g/ BE 1,5  <b>Beerengrütze:</b> kj 344/ kcal 82/ Fett 0,20g/ Eiweiß 0,60g/ KH 18,0g/ BE 1,5  <b>Milchreis:</b> kj 470/kcal 122,00 /Fett 1,50g/ Eiweiß 3,60g/KH 21,0g/BE 1,8</p>	<p>Gedämpftes Lachsfilet (f), Vollkornreis und Brokkoliröschen in Kräutersahnesauce (g1,l) </p> <p><b>Lachsfilet MSC:</b> kj 756 / kcal 180/ Fett 11,20g/ Eiweiß 19,90g/ KH 0,00g/ BE 0,0  <b>Brokkoli:</b> kj 118/ kcal 28/ Fett 0,40g/ Eiweiß 3,0g/ KH 1,80g/ BE 0,2  <b>Kartoffeln:</b> kj 286 / kcal 68/ Fett 0,10g/ Eiweiß 1,80g/ KH 14,0g/ BE 1,2  <b>Sahnekräutersoße:</b> kj 471/kcal 112,17/Fett 7,25g/ Eiweiß 4,42g/KH 6,93g/BE 0,6</p>	<p>Maultaschen vom Rind (g1,e) Tomatensauce (g1) und Emmentaler überbacken (l), dazu Blattsalat mit Joghurdressing (l)</p> <p><b>Maultaschen Rind:</b> kj 681 / kcal 162/ Fett 7,97g/ Eiweiß 9,04g/ KH 12,86g/ BE 1,1  <b>Blattsalat mit Joghurdressing:</b> kj 244/kcal 58,0/Fett 4,30g/ Eiweiß 1,50g/KH 3,13g/BE 0,3</p>
<b>Gericht 2</b> veggi	<p>Veggie Paella aus Reis, gegrillter Paprika, Erbsen (g1,a5), Romanesco und Brechbohnen (a5), dazu würzige Sauce (g1) </p> <p><b>Reispfanne:</b> kj 394 / kcal 94/ Fett 2,20g/ Eiweiß 2,22g/ KH 15,89g/ BE 1,3  <b>Würzsoße:</b> kj 487/kcal 115,88/Fett 0,49g/ Eiweiß 3,53g/KH 23,0g/BE 1,9</p>	<p>Bio Schwäbisches Linsengericht mit Abblinsen Wurzelgemüse (g1,s), dazu Eierspätzle(g1,e) </p> <p><b>Linsen:</b> kj 953 / kcal 227/ Fett 5,98g/ Eiweiß 13,96g/ KH 26,72g/ BE 2,2  <b>Eier Spätzle:</b> kj 664/ kcal 158/ Fett 2,80g/ Eiweiß 7,0g/ KH 26,0g/ BE 2,2</p>	<p>Pasta Napoli (g1,e) mit fruchtiger Tomatensauce (g1,s)</p> <p><b>Pasta:</b> kj 630 / kcal 150/ Fett 0,50g/ Eiweiß 5,40g/ KH 30,0g/ BE 2,5  <b>Tomatensoße:</b> kj 152/ kcal 36,25/ Fett 0,37g/ Eiweiß 2,36g/ KH 5,13g/ BE 0,4</p>	<p>Zartweizen - Gemüsepfanne (g1) aus bunter Paprika, Cherrytomaten und mediterranen Kräutern, dazu Sonnenblumenkerne und Gurkensalat (c)</p> <p><b>Zartweizen - Gemüsepfanne:</b> kcal 79/ Fett 1,6g/ Eiweiß 2,7g/ KH 12,5g</p>	<p>Semmelknödel (e,g1,l) mit Champignons in Rahmsauce (c,g1,l,s,2,4,5), dazu Blattsalat mit Joghurdressing (l)</p> <p><b>Semmelknödel:</b> kj 764/ kcal 182/ Fett 8,30g/ Eiweiß 6,40 / KH 20,50g/ BE 1,7  <b>Pilzsauce:</b> kj 259/ kcal 61,72/ Fett 3,7g/ Eiweiß 2,80/g KH 4,15g/ BE 0,3  <b>Blattsalat:</b> kj 244/ kcal 58,00/ Fett 4,30g/ Eiweiß 1,50g/ KH 3,13g/ BE 0,3</p>
<b>Nachtisch</b>		Bio Vanille – Milchpudding (g1,l,4,1) Kj 328/kcal 78/ Fett 1,50g/Eiweiß 3,20g/KH 13,00/ BE 1,1	Obst 	Obst 	Erdbeerrjoghurt (l,4,1) <b>Erdbeerrjoghurt:</b> kj 365 / kcal 87/ Fett 3,10g/ Eiweiß 3,30g/ KH 11,30g/ BE 0,9

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


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.  \*DE-ÖKO-006

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

07.04. – 11.04.2025	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Gericht 1</b>	<p>Köttbullar* vom Geflügel (g1,l,c) mit Preiselbeeren-Rahmsauce (g1,l) und Eierknöpfle (g1,e)</p> <p><b>Köttbullar:</b> kj 798 / kcal 190/ Fett 8,0g/ Eiweiß 16,0g/ KH 12,0g/ BE 1,0  <b>Eier Knöpfle:</b> kj 664/ kcal 158/ Fett 2,80g / Eiweiß 7,0g/ KH 26,0g/ BE 2,2  <b>Rahmsauce:</b> kj 832/kcal 198,14/Fett 10,73g / Eiweiß 8,96g /KH 15,98g/BE 1,3</p>	<p>Hähnchengulasch (c,5,10) mit Bio Hähnchen, Bio Karotten, dazu Bio Eierspätzle (e,g1)</p> <p><b>Hähnchengulasch:</b> kj 567/kcal 135/ Fett 4,05g/Eiweiß 11,04g/ KH 13,36g/ BE 1,1  <b>Eierspätzle:</b> kj 710/kcal 169,00/Fett 2,70g/Eiweiß 6,2 g/ KH 29,00/BE 2,4</p>	<p>Chili con Carne aus Rinderhackfleisch mit Kidneybohnen, Paprika, Mais (g1,s,3) und Weizenbrötchen (g1)</p> <p><b>Chili:</b> kj 525/ kcal 125/ Fett 6,50g/ Eiweiß 8,05g/ KH 7,95g/ BE 0,7  <b>Brötchen:</b> kj 1151/ kcal 274,0/ Fett 2,90g/ Eiweiß 9,7g/ KH 50,90g/ BE 4,2</p>	<p>Gemüsecremesuppe aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli (l)</p> <p>Pfannkuchen (g1,e) mit Apfelmus</p> <p><b>Gemüsecremesuppe:</b> kj 83/ kcal 20/ Fett 0,64g/ Eiweiß 1,84/ KH 2,14/ BE 0,4  <b>Pfannkuchen:</b> kj 122/kcal 291,0/Fett 10,00g/Eiweiß 8,10g/KH 41,00/Be3,4  <b>Apfelmus:</b> kj 344/kcal 82,00/Fett 0,20g/Eiweiß 0,60g/KH 18,00/Be 1,5</p>	<p>Seelachsfilet natur (f) mit Tomatensauce (g1,s,) und Vollkornreis, dazu Chinakohl mit Kürbiskernen und Italian Dressing (1,2,4)</p> <p><b>Seelachsfilet:</b> kj 365/ kcal 87/ Fett 1,00 g/ Eiweiß 19,40g/ KH 0,00g/ BE 0,0  <b>Vollkornreis:</b> kj 676/ kcal 161/ Fett 1,4/ Eiweiß 3g/ KH 34,0/ BE 2,  <b>Salat:</b> kj 172/ kcal 41/ Fett 2,70/ Eiweiß 1,07g/ KH 2,97g/ BE 0,28</p>
<b>Gericht 2</b> veggi	<p>Vollkorn Penne (e,g1,g5) mit Tomatensauce (g1,s), Erbsen (a5) und Champignon – Gemüse, dazu geriebener Gouda (l)</p> <p><b>Vollkorn Penne:</b> kj 685/ kcal 163/ Fett 2,60g/ Eiweiß g/ KH 29,00g/ BE 2,4  <b>Sauce:</b> kj 173/ kcal 41/ Fett 0,43g/ Eiweiß 3,29g/ KH 5,50g/ BE 0,5  <b>Gouda:</b> Kj 1449 /kcal 346/Fett 26 g/ Eiweiß 25g/ KH 3g/</p>	<p>Bio Gemüseintopf (s) mit Brechbohnen, Karotten, Blumenkohl und Bio Vollkornbrötchen (g1,g2,g3,g4,g5,d)</p> <p><b>Gemüseintopf:</b> kj 83/ kcal 20/ Fett 0,35g/ Eiweiß 1,54/ KH 2,14/ BE 0,2  <b>Vollkornbrötchen:</b> kj 1180/ kcal 281/ Fett 6,0/ Eiweiß 12,2g/ KH 42,20/ BE 3,</p>	<p>Vollkornnudeln (e,g1,g5,l) mit Tomaten-Süßkartoffelsauce (g1,l,s) und geriebenem Gouda (l),</p> <p><b>Penne:</b> kj 630 / kcal 150/ Fett 1,00g/ Eiweiß 5,40g/ KH 29,0g/ BE 2,4  <b>Gouda:</b> Kj 1449 /kcal 346/Fett 26 g/ Eiweiß 25g/ KH 3g/</p>	<p>Gemüsefrikadelle aus Karotten, Kartoffeln und Erbsen (g1,e,l,a5), dazu Kartoffelwürfel und Paprikarahm (g1,l)</p> <p><b>Gemüsefrikadelle:</b> kj 559/ kcal 133/ Fett 3,40g/ Eiweiß 2,50g/ KH 19,0g/ BE 1,6  <b>Kartoffeln:</b> kj 286/kcal 68/Fett 3,40g/Eiweiß 1,8g/KH 14,00g/BE 1,2  <b>Sauce:</b> kj 396/kcal 94/Fett 4,16g/ Eiweiß 4,01g/ KH8,27g/BE 0,7</p>	<p>Spinatknödel (e,g1,l,4) mit Ratatouille aus Zucchini, Auberginen und Paprika</p> <p><b>Spinatknödel:</b> kj 731 / kcal 174/ Fett 5,40g/ Eiweiß 9,40g/ KH 21,00g/ BE 1,8  <b>Ratatouille:</b> kj 115/ kcal 27,46/ Fett 0,22g/ Eiweiß 1,81g/ KH 4,08g/ BE 0,3</p>
<b>Nachtisch</b>	<p>Mandarinen – Mascarponecreme (l,6,4)</p> <p>Kj 559 / kcal 133/Fett 3,40g/ Eiweiß 2,50g/ KH 19,00/ BE 1,6</p>	<p>Bio Obst</p>	<p>Obst</p>	<p>Bio Schokoladen – Dessert (g4,l)</p> <p>Bio Schokolade: kj:533/kcal:127/Fett 5,10g/Eiweiß:1,10g/KH 19,00g/BE 1,6</p>	<p>Obst</p>

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



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