



24.03. – 28.03.2025	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 Kartoffelsalat (g1,l) 	Pfannen- Gyros vom Hähnchen mit Tomatenreis (g1,s), dazu Joghurdip (l)	Bio Köttbular vom Rind (g1,1,3) mit Bio Bratensauce (c,g1,s,2,4,5) und Bio Kartoffelchen, dazu Bio Karottensalat 	Rinderkraftbrühe (s) mit Kräuterflädle (e,g1,l) & Apfelküchle (e,g1,l) mit Vanillesauce (l,4,6)
Gericht 2 Veggi	Linse-Erbse-Eintopf mit Kartoffelwürfel (a5,e,g1) und Vollkornbrötchen (g1) 	Makkaroni (e,g1) in Käsesauce (l), dazu Blattsalat mit Italian Dressing (2,4)	Mini-Ravioli (g1,l) mit Gemüse- Tomatensauce (g1,s) aus Zucchini, Kichererbsen, Auberginen und Paprika 	Vegetarische Pilzpflanze mit Bio Spätzle, Bio Champignons und Bio Kräutern (e,g1,l), dazu Bio Karottensalat	Reisnudeln (e,g1) mit Paprika, Zuckererbsenschoten (a5) und Mais in Cremesauce (g1,l)
Nachtisch	Waldfruchtdessert (4,6)	Obst 	Milchpudding Butterkeks (4,6)	Bio 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 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