

31.03. – 04.04.2025	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Gericht 1	Hähnchenbrustfilet mit Kräuter-Gemüsesauce aus Sellerie, Karotte und Lauch (g1,l,s), dazu Vollkornnudel und Farmersalat (c) 	Hähnchenfrikassee aus Bio Hähnchen mit Bio Erbsen und Bio Karotten (c,g1,s,1.2,a5) dazu Bio Eierspätzle (e,g1) 	Klare Gemüsebrühe (s) mit Backerbsen (e,g1) & Milchreis (l) mit Beerengrütze 	Gedämpftes Lachsfilet (f), Vollkornreis und Brokkoliröschen in Kräutersahnesauce (g1,l) 	Maultaschen vom Rind (g1,e) Tomatensauce (g1) und Emmentaler überbacken (l), dazu Blattsalat mit Joghurdressing (l) 
Gericht 2 veggi	Veggie Paella aus Reis, gegrillter Paprika, Erbsen (g1,a5), Romanesco und Brechbohnen (a5), dazu würzige Sauce (g1) 	Bio Schwäbisches Linsengericht mit Alblinsen Wurzelgemüse (g1,s), dazu Eierspätzle(g1,e) 	Pasta Napoli (g1,e) mit fruchtiger Tomatensauce (g1,s)	Zartweizen - Gemüsepfanne (g1) aus bunter Paprika, Cherrytomaten und mediterranen Kräutern, dazu Sonnenblumenkerne und Gurkensalat (c)	Semmelknödel (e,g1,l) mit Champignons in Rahmsauce (c,g1,l,s,2,4,5), dazu Blattsalat mit Joghurdressing (l) 
Nachtisch	Obst 	Bio Vanille - Milchpudding (g1,l,4,1)	Obst 	Obst 	Erdbeeryoghurt (l,4,1)

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

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