better taste / lunch & more

Woche: KW 47

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht 1		Gyros vom Geflügel mit Tomatenreis und Joghurtdip (l)	Penne (g1) mit Geflügelschinken-Sauce (l,g1,2,3,4)	Hähnchenbrust mit Kräuter- Gemüsesauce (g1,s,l) aus Karotte, Lauch und Sellerie, dazu Nudeln (g1)	Fleischkäse vom Geflügel (3,10) mit Kartoffeln und Bratensauce
Gericht 2 **Vegetarisch**	Mini Ravioli (g1) mit Tomatenfüllung, dazu Basilikumsauce (s,l)				
Dessert	Gemüse	Mini Kuchen (g1,e,l)	Milchpudding Vanille (g)	Gemüse	Obst

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

*DE-ÖKO-006

koffeinhaltig	26	mit Süßungsmittel	4	Mandeln und Mandelerzeugnisse	h.1	Dinkel und Dinkelerzeugnisse	a.5
unter Verwendung von Alkohol	93	mit Geschmacksverstärker	3	Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse	h.2	Kamut und Kamuterzeugnisse	a.6
chininhaltig	25	mit Antioxidationsmittel	2	Walnüsse und Walnusserzeugnisse	h.3	Roggen und Roggenerzeugnisse	a.2
mit Milcheiweiß	19	mit Konservierungsstoff	1	Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse	h.4	Gerste und Gersteerzeugnisse	a.3
mit Phosphat	16	Putenfleisch Erzeugnis	P	Pecannüsse und Pecanusserzeugnisse	h.5	Hafer und Hafererzeugnisse	a.4
geschwärzt	15	Rindfleisch Erzeugnis	R	Paranüsse und Paranusserzeugnisse	h.6	Hybridstämme	517
gewachst	14	Schweinefleisch Erzeugnis	S	Pistazien und Pistazienerzeugnisse	h.7	genetisch verändert	50
geschwefelt	13	Hähnchenfleisch Erzeugnis	H	Macadamia- oder Queenslandnüsse		Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet	27
mit Farbstoff	12	Weichtiere und -erzeugnisse	n	und -erzeugnisse	h.8	unter Verwendung von Sahne	22
kann bei Übermäßigen Verzehr		Lupine und -erzeugnisse	m	Milch und -erzeugnisse	g	unter Verwendung von Milch	21
abführend wirken	11	Schwefeldioxid und Sulfide in einer		Soja und -erzeugnisse	f	mit Eiklar	20
enthält eine Phenylalaninquelle	10	Konzentration von mehr als 10mg/kg		Erdnüsse und -erzeugnisse	e	mit Molkenpulver	18
mit Zuckerarten und Süßungsmitteln	9	oder 10/mg/l, als SO2 angegeben	l	Fisch und -erzeugnisse	d	mit Milchpulver	17
mit Zuckerarten und Süßungsmittel	8	Sesamsamen und -erzeugnisse	k	Eier und -erzeugnisse	c	mit Stärke	46
mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln	7	Senf und -erzeugnisse	j	Krebstiere und -erzeugnisse	b	mit Pflanzeneiweiß	23
mit einer Zuckerart und Süßungsmittel	6	Sellerie und -erzeugnisse	i	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	a	aus Fleischteilen zusammengesetzt	0
mit Süßungsmitteln	5	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	h	Weizen und Weizenerzeugnisse	a.1	Frosch	69

Better Taste Food und Service GmbH
LUNCH & MORE
Osterholzallee 76/1
71636 Ludwigsburg

Produktionsstätte
Kammererstraße 43-49
71636 Ludwigsburg
Tel. +49 7141 13390-21
Fax +49 7141 13390-99
lunchandmore@better-taste.de
www.better-lunch.de

Aktueller Hinweis:
Aufgrund der wirtschaftlichen Lage, der Lieferketten und der bekannten Marksituation, kann es sehr kurzfristig zu Lieferengpässen kommen.
Wir bitten um Ihr Verständnis.