



KW 18 | 27.04. - 01.05.2026

lunch & more



**MENÜLINIE 1
VEGETARISCH**

MONTAG

Kartoffelgnocchi mit
Gemüseragout (g1,l) aus
Zucchini, Aubergine, Paprika
und Zwiebel

DIENSTAG

Gemüsecremesuppe (g1,l) aus
Brokkoli, Karotte und
Blumenkohl & Pfannkuchen
(e,g1,l) mit Apfelmus

MITTWOCH

Tortellini mit Gemüsfüllung (g1,l)
mit Basilikumsauce, dazu
Blattsalat und Joghurt Dressing (l)

DONNERSTAG

Vollkornnudeln (e,g1,g5) mit
Paprikasauce und Karottensalat
(s)

FREITAG

**MENÜLINIE 2
MIT FLEISCH**

Lachsfilet (f) mit Vollkornreis
und Dillsauce (g1,l)

Hühnerfrikassee (g1,l) mit
Erbsen (a5), Champignon,
Karotte, dazu Reis

Geflügelfrikadelle (g1,c) mit
Spätzle (e,g1) und Bratensauce
(s,g1)

Hähnchenbrust mit Kartoffeln
und Champignonrahmsauce
(g1,l)

F
e
i
e
r
t
a
g

SCHÖPFGERICHT



DESSERT

Gemüse

Obst

Fruchtjoghurt Erdbeere (l)

Obst

ALLERGIEESSEN

bestellbar nur mit
ärztlichem Attest



Better Taste Food und Service GmbH

lunch & more

Kammererstraße 41-49, D - 71636 Ludwigsburg

+49 7141 13390-90

lunchandmore@better-taste.de

INFORMATIONEN:



- Die Speisen mit dem Logo der DGE entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“.
- Aufgrund der wirtschaftlichen Lage, der Lieferketten und der bekannten Marktsituation kann es sehr kurzfristig zu Lieferengpässen und damit einhergehenden Komponentenanpassungen kommen.
- Die Liste der verwendeten Bio-Zutaten entnehmen Sie aus dem Speiseplan.
- Eine Übersicht aller Zusatz- und Inhaltsstoffe finden Sie in Ihrer Einrichtung.
- Allergiereisen können nur mit einem entsprechenden Nachweis bestellt werden.

