



KW 19 | 04.05. – 08.05.2026

lunch & more



**MENÜLINIE 1
VEGETARISCH**

MONTAG

Kartoffeltaschen (g1,l,e) gefüllt mit Frischkäse, dazu Kaisergemüse aus Brokkoli, Blumenkohl und Karotte in Rahm (l)



DIENSTAG

Hörnchennudeln (g1,e) mit Tomatensauce (g1,s) und Karottensalat (s)

MITTWOCH

Blumenkohlcremesuppe (g1,l) & Germknödel (e,g1,l) gefüllt mit Pflaumen, dazu Vanillesauce (l)

DONNERSTAG

Käsespätzle (g1,e,l) mit Gouda, dazu Gurkensalat (s)



FREITAG

Vollkornpenne (g1,g5,e) mit Erbsencremesauce (a5,l), dazu Blattsalat und Joghurt Dressing (s,l)



**MENÜLINIE 2
MIT FLEISCH**

Mini Würstchen vom Geflügel mit Salzkartoffeln und Bratensauce (s)

Geflügelfrikadelle (g1,s) mit Reis und Bratensauce (g1,s), dazu Blattsalat und Italian Dressing (s)



Seelachsfilet (f) mit Vollkornreis, dazu Tomatensauce (g1,s)



Hähnchengulasch (g1,s) mit Karottenwürfel, dazu Pellkartoffel

Cordon Bleu vom Geflügel (g1,e,l) gefüllt mit Geflügelschinken und Emmentaler, dazu Spätzle (g1,e) und Rahmsauce (g1,s,l)

SCHÖPFGERICHT



DESSERT

Gemüse



Obst



Gemüse



Obst



Fruchtjoghurt Kirsche (l)



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.