



KW 41 | 05.10. – 09.10.2026

lunch & more



**MENÜLINIE 1
VEGETARISCH**

MONTAG

Mini Ravioli (g1,s,e,l) mit
Tomatenfüllung, dazu
Basilikumsauce (s,l)

DIENSTAG

Gemüsebratling (g1,l,e) mit
Ratatouillegemüse (s), dazu
Blattsalat und Joghurt
Dressing (s,l)



MITTWOCH

Vollkornknöpfe (g1,e,g5)
mit Tomaten- Gemüsesauce
(g1,s) aus Brokkoli,
Blumenkohl und Karot



DONNERSTAG

Tomatencremesuppe (g1,sl,
aus Bio Tomatenpulpe und Bio
Sahne & Bio Grießbrei (g1,l)
mit Bio Apfelmus

FREITAG

**MENÜLINIE 2
MIT FLEISCH**

Fischfrikadelle (f,g1,l,s) mit
Kartoffelpüree (l) und
Erbsen (a5)



Gyros vom Geflügel mit
Tomatenreis (s) und
Joghurt dip (l)

Penne (g1,e) mit
Geflügelschinken- Sahne-
Sauce (s,3)

Bio Köttbullar vom Rind (g1,c)
mit Kräuter- Gemüsesauce
(g1,l,s) aus Bio Karotte, Bio
Sellerie, Bio Lauch und Bio
Sahne, dazu
Bio Nudeln (g1,e)



DESSERT

Obst



Mini Kuchen (g1,e,l)

Milchpudding
Vanille (l)



Bio 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 Angebote mit dem Sticker haben in ihrer Gesamtheit die Auszeichnung „DGEprüfte Qualität“ der Stufe A erhalten.
- 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.
- Allergieessen können nur mit einem entsprechenden Nachweis bestellt werden.

