better taste
lunch & more

KW 31
31.07.-05.08.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Buttercroissant und (a.a.1) Laugencroissant (a,a.1)	Tafel- (a,a.1) und Volkornbrötchen (a,a.1,8) mit Butter (g), Wurst (H,P) oder Käse (g)	Hefezopf (a,a.1) mit Butter (g) und Konfitüren Auswahl (4,9)	Joghurt (g,4,9) mit Obstsalat	Tafelbrötchen (a,a.1) mit Konfitüren Auswahl (4,9) und Nuss Nougat–Creme (4,9)
Mittagessen	Spaghetti (a,a.1,c) Napoli mit Tomatensauce (a,a.1,i) und geriebener Parmesan (g) dazu Karottensalat (i)	Brokkoliauflauf (c) mit Gnocci (a,a.1,c) dazu Blattsalat mit Italian Dressing (1,2,4)	Köttbular vom Geflügel (G,c,a.1) mit Rahmsauce (a,a.1,g) und Eierspätzle (a,a.1,c) dazu Krautsalat (a,a.1,5,6,7,k)	Paniertes Putenschnitzel „Wiener Art" (a,a.1,c,g,P) mit Bratensauce (a,a.1,i) und Kartoffel-Gurken-Salat	Milchreis (g) und Beerengrütze
Snack	Wassermelone	Smoothie	Handobst	Pfirsich-Maracuja Joghurt (g,4,1)	Mini Donuts (a,a.1)
Vesper	Pfannkuchen (a.a.1,c,g) mit Zimt-Zucker oder Nuss-Nougat-Creme zum selber bestreichen	Pizzabrötchen (a,a.1,g,c) vegetarisch oder mit Salami (R)	Laugengebäck(a,a.1,g,c) mit Kalbsleberwurst oder Frischkäse (g)	Kaiserschmarren (a.a.1,c,g) mit Apfelmus	Gemüse Maultaschen mit Spinat (a,a.1,c,g) in der Brühe

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.

better taste

lunch & more

KW 32
07.08.-11.08.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Buttercroissant und (a.a.1) Laugencroissant (a,a.1)	Tafel- (a,a.1) und Volkornbrötchen (a,a.1,8) mit Butter (g), Wurst (H,P) oder Käse (g)	Hefezopf (a,a.1) mit Butter (g) und Konfitüren Auswahl (4,9)	Joghurt (g,4,9) mit Obstsalat	Tafelbrötchen (a,a.1) mit Konfitüren Auswahl (4,9) und Nuss Nougat–Creme (4,9)
Mittagessen	Hähnchenbrustfilet in Cornflakes Panade (H,a.1,c) mit Rosmarinkartoffeln und Sauerrahm (g)	Schwäbische Linsen mit Wurzelgemüse aus Karotten, Sellerie und Lauch (a,a.1,h,i), dazu Spätzle (a,a.1,c) und Saitenwurst(16,14,S)	Tortellini mit Spinatfüllung, (a,a.1,c,g) Basilikumsauce (a,a.1,g) und Karottenrahmsalat (g)	Hotdog (3,16,S) im Brötchen (a,a.1) mit Ketchup, Majo und Röstzwiebeln (a,a.1)	Käsespätzle mit Gouda (a,a.1,c,g) dazu Blattsalat mit Italian Dressing (1,2,4)
Snack	Vanillezopf (a,a.1)	Wassermelone	Pudding (g,4,9)	Obst	Blechkuchen verschiedene Sorten (a,a.1)
Vesper	Frühlingsrollen (a,a.1,c,g) mit Süß-Sauer-Dip (a,a.1,4,9)	Gemüsesticks mit Kräuterquark (a,a.1,g)	Pancake (a,a.1,c,g) mit Apfelmus	Flädle (a,a.1) in Gemüsebrühe mit Wurzelgemüse, Karotte, Lauch und Sellerie (i)	

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.

better taste

lunch & more

KW 33
14.08.-18.08.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Buttercroissant und (a.a.1) Laugencroissant (a,a.1)	Tafel- (a,a.1) und Vollkornbrötchen (a,a.1,8) mit Butter (g), Wurst (H,P) oder Käse (g)	Hefezopf (a,a1) mit Butter (g) und Konfitüren Auswahl (4,9)	Joghurt (g,4,9) mit Obstsalat	Tafelbrötchen (a,a.1) mit Konfitüren Auswahl (4,9) und Nuss-Nougat-Creme (4,9)
Mittagessen	Spaghetti (a,a.1,c) Napoli mit Tomatensauce (a,a.1,i) und geriebener Parmesan (g) dazu Karottensalat (i)	Pfannen-Gyros vom Hähnchen (H) mit Tomatenreis (i) und Gurkenrahmsalat (g)	Ravioli mit Gemüsefüllung (a,a.1,c,g), Erbsen-Carbonara Sauce (a,a.1,c,g,h)	Chili con Carne aus Rinderhackfleisch mit Kidneybohnen und Paprika (a,a.1,R,h) dazu Brötchen (a,a.1,8)	Natur gebratenes Hähnchenschnitzel (H) mit Bratensauce (a,a.1,i) und Spätzle (a,a.1,c) dazu Blattsalat mit Balsamico Dressing (1,2,4)
Snack	Wassermelone	Smoothie	Handobst	Pfirsich-Maracuja Joghurt (g,4,1)	Mini Donuts (a,a.1)
Vesper	Pfannkuchen (a.a.1,c,g) mit Zimt-Zucker oder Nuss-Nougat-Creme zum selber bestreichen	Pizzabrötchen (a,a.1,g,c) vegetarisch oder mit Salami (R)	Laugengebäck(a,a.1,g,c) mit Kalbsleberwurst oder Frischkäse (g)	Kaiserschmarrn (a.a.1,c,g) mit Apfelmus	Gemüse Maultaschen mit Spinat (a,a.1,c,g) in der Brühe

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.

better taste
lunch & more

KW 34
21.08.-25.08.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück	Buttercroissant und (a.a.1) Laugencroissant (a,a.1)	Tafel- (a,a.1) und Volkornbrötchen (a,a.1,8) mit Butter (g), Wurst (H,P) oder Käse (g)	Hefezopf (a,a.1) mit Butter (g) und Konfitüren Auswahl (4,9)	Joghurt (g,4,9) mit Obstsalat	Tafelbrötchen (a,a.1) mit Konfitüren Auswahl (4,9) und Nuss Nougat–Creme (4,9)
Mittagessen	Rigatoni (a,a.1,c) mit Bolognese aus Rinderhackfleisch, Tomaten (a,a.1,R,i) und Wurzelgemüse (a,a.1,h,i) mit Reibekäse (g)	Bratwurst vom Geflügel (c,H,P,2,16) mit Bratensauce (a,a.1,i) Kartoffelpüree (g) und Karottensalat (g)	Tortellini mit Rindfleischfüllung (a,a.1,c,R) mit Erbsen-Sahne Sauce (a,a.1,g,h,1,16) dazu geriebener Gouda (g)	Paniertes Putenschnitzel „Wiener Art" (a,a.1,c,g,P) mit Bratensauce (a,a.1,i) und Kartoffel-Gurken-Salat	Gedämpftes Lachsfilet (d) auf Süßkartoffelstampf (g) dazu Blattsalat mit Joghurt Dressing (g)
Snack	Vanillezopf (a,a.1)	Wassermelone	Pudding (g,4,9)	Obst	Blechkuchen verschiedene Sorten (a,a.1)
Vesper	Frühlingsrollen (a,a.1,c,g) mit Süß-Sauer-Dip (a,a.1,4,9)	Gemüsesticks mit Kräuterquark (a,a.1,g)	Pancake (a,a.1,c,g) mit Apfelmus	Flädle (a,a.1) in Gemüsebrühe mit Wurzelgemüse aus Karotte, Lauch und Sellerie (i)	

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.