



MENÜLINIE 1 VEGETARISCH

MONTAG

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

DIENSTAG

Gemüsecremesuppe (g1,l) aus
Bio Brokkoli, Bio Karotten, Bio
Blumenkohl &
Bio Pfannkuchen (e,g1,l) mit Bio
Apfelmus

MITTWOCH

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

DONNERSTAG

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

FREITAG

Gemüsebällchen (g1,e) aus
Erbsen (a5) und Mais, dazu Reis
und Tomatensauce (g1,s)



MENÜLINIE 2 MIT FLEISCH

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



Hühnerfrikassee (g1,l) aus Bio
Hähnchen, Bio Erbsen (a5), Bio
Champignons, Bio Karotten, dazu
Bio Reis



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

Hähnchenbrust mit Kartoffeln und
Champignonrahmsauce (g1,l)

Rindfleischmaultaschen (s,g1,e)
mit Rinderkraftbrühe und
Kartoffelsalat (s)

DESSERT

Nuss- Nougat- Pudding (l)

Bio Obst



Fruchtjoghurt Erdbeere (l)

Milchpudding Schokolade (l)

Obst



ALLERGIEESSEN

bestellbar nur mit
ärztlichem Attest



Lachsfilet (f) mit Reis, dazu
Dillsauce aus Kokosmilch

Putenfrikassee mit Karotte und
Champignons, dazu Reis

Kartoffel- Gemüse- Pfanne aus
Zucchini, Aubergine, Paprika
und Zwiebeln

Glutenfreie Nudeln mit
Paprikasauce

Gemüse Eintopf aus Blumenkohl,
Brokkoli, Karotte und Pastinake

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.

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

**MENÜLINIE 1
VEGETARISCH**

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

Gnocchi: 731 kJ | 174 kcal | 5,40 Eiweiß | 0,70 Fett | 37,00 KH | 3,1 BE | 3,7 KE
Gemüseragout: 125 kJ | 29,72 kcal | 2,06 Eiweiß | 0,24 Fett | 4,78 KH | 0,4 BE | 0,5 KE

Gemüsecremesuppe (g1,l) aus Bio Brokkoli, Bio Karotten, Bio Blumenkohl & Bio Pfannkuchen (e,g1,l) mit Bio Apfelmus

Gemüsecremesuppe 200 kJ | 48 kcal | 2,69 Eiweiß | 1,25 Fett | 5,20 KH | 0,4 BE | 0,5 KE
Pfannkuchen: 794 kJ | 189 kcal | 0,00 Eiweiß | 4,70 Fett | 28,40 KH | 2,4 BE | 2,8 KE
Apfelmus 290 kJ | 69,00 kcal | 0,20 Eiweiß | 0,05 Fett | 15,80 KH | 1,3 BE | 1,6 KE

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

Tortellini: 1103 kJ | 263 kcal | 10,99 Eiweiß | 5,05 Fett | 43,30 KH | 3,6 BE | 4,3 KE
Basilikumsauce: 216 kJ | 51,50 kcal | 2,69 Eiweiß | 1,99 Fett | 5,54 KH | 0,5 BE | 0,6 KE
Blattsalat: 55 kJ | 13 kcal | 1,50 Eiweiß | 0,20 Fett | 1,10 KH | 0,1 BE | 0,1 KE
Joghurt Dressing: 907 kJ | 216 kcal | 2,00 Eiweiß | 19,60 Fett | 7,80 KH | 0,7 BE | 0,8 KE

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

Vollkornnudeln: 685 kJ | 163 kcal | 5,10 Eiweiß | 2,60 Fett | 29,00 KH | 2,4 BE | 2,9 KE
Paprikasauce: 413 kJ | 98,40 kcal | 3,15 Eiweiß | 1,66 Fett | 17,94 KH | 1,5 BE | 1,8 KE
Karottensalat: 269 kJ | 64 kcal | 0,90 Eiweiß | 3,70 Fett | 6,50 KH | 0,5 BE | 0,7 KE

Gemüsebällchen (g1,e) aus Erbsen (a5) und Mais, dazu Reis und Tomatensauce (g1,s)

Gemüsebällchen: 630 kJ | 150 kcal | 12,00 Eiweiß | 5,10 Fett | 13,00 KH | 1,1 BE | 1,3 KE
Tomatensauce: 177 kJ | 42,10 kcal | 2,75 Eiweiß | 0,64 Fett | 6,65 KH | 0,6 BE | 0,7 KE
Reis: 550 kJ | 131 kcal | 3,10 Eiweiß | 0,40 Fett | 28,50 KH | 2,4 BE | 2,9 KE

**MENÜLINIE 2
MIT FLEISCH**

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

Lachsfilet: 1302 kJ | 310 kcal | 21,80 Eiweiß | 23,60 Fett | 0,10 KH | 0,0 BE | 0,0 KE
Vollkornreis: 550 kJ | 131 kcal | 3,10 Eiweiß | 0,40 Fett | 28,50 KH | 2,4 BE | 2,9 KE
Dillsauce: 299 kJ | 71,30 kcal | 3,59 Eiweiß | 3,24 Fett | 6,80 KH | 0,6 BE | 0,7 KE

Hühnerfrikassee (g1,l) aus Bio Hähnchen, Bio Erbsen (a5), Bio Champignons, Bio Karotten, dazu Bio Reis

Hühnerfrikassee: 557 kJ | 133 kcal | 11,41 Eiweiß | 3,71 Fett | 28,50 KH | 1,1 BE | 1,3 KE
Reis: 550 kJ | 131 kcal | 3,10 Eiweiß | 0,40 Fett | 28,50 KH | 2,4 BE | 2,9 KE

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

Geflügelfrikadelle: 970 kJ | 231 kcal | 13,60 Eiweiß | 15,00 Fett | 10,20 KH | 0,9 BE | 1,0 KE
Spätzle: 710 kJ | 169,00 kcal | 6,20 Eiweiß | 2,70 Fett | 29,00 KH | 2,4 BE | 2,9 KE
Bratensauce: 480 kJ | 114,36 kcal | 3,07 Eiweiß | 2,09 Fett | 20,98 KH | 1,7 BE | 2,1 KE

Hähnchenbrust mit Kartoffeln und Champignonrahmsauce (g1,l)

Hähnchenbrust: 370 kJ | 88 kcal | 17,00 Eiweiß | 1,00 Fett | 2,50 KH | 0,2 BE | 0,3 KE
Kartoffeln: 286 kJ | 68 kcal | 1,80 Eiweiß | 0,10 Fett | 14,00 KH | 1,2 BE | 1,4 KE
Champignonsauce: 413 kJ | 98,40 kcal | 3,15 Eiweiß | 1,66 Fett | 17,94 KH | 1,5 BE | 1,8 KE

Rindfleischmaultaschen (s,g1,e) mit Rinderkraftbrühe und Kartoffelsalat (s)

Rindfleischmaultaschen: 743 kJ | 177 kcal | 10,70 Eiweiß | 6,10 Fett | 19,20 KH | 1,6 BE | 1,9 KE
Rinderkraftbrühe: 160 kJ | 38 kcal | 2,92 Eiweiß | 0,87 Fett | 4,55 KH | 0,4 BE | 0,5 KE
Kartoffelsalat: 399 kJ | 95 kcal | 1,70 Eiweiß | 3,70 Fett | 13,00 KH | 1,1 BE | 1,3 KE

DESSERT

Nuss- Nougat- Pudding (l)
395 kJ | 93 kcal | 3,10 Eiweiß | 3,50 Fett | 12,10 KH | 1,2 BE | 1,3 KE

Bio Obst

Fruchtjoghurt Erdbeere (l)
559 kJ | 133 kcal | 2,50 Eiweiß | 3,40 Fett | 19,00 KH | 1,6 BE | 1,7 KE

Milchpudding Schokolade (l)
365 kJ | 87 kcal | 3,30 Eiweiß | 3,10 Fett | 11,30 KH | 0,9 BE | 1,1 KE

Obst

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.
- Allergiereisenden können nur mit einem entsprechenden Nachweis bestellt werden.



MENÜLINIE 1 VEGETARISCH

MONTAG

Kartoffeltasche (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) aus Bio Spätzle Bio Gouda und Bio Sahne (l), dazu Gurkensalat aus Bio Gurken (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 Ketchup (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) aus Bio Hähnchen und Bio Karottenwürfel, dazu Bio Pellkartoffeln

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

DESSERT

Waldfruchtdessert (l)

Obst 

Obst 

Bio Milchpudding Vanille (l)

Fruchtjoghurt Kirsche (l)

ALLERGIEESSEN

bestellbar nur mit
ärztlichem Attest



Salzkartoffeln mit Kaisergemüse aus Brokkoli, Blumenkohl und Karotte in Rahm aus Kokosmilch

Putenbrust mit Reis und glutenfreier Bratensauce

Seelachsfilet (f) mit Kartoffeln und Kräutersauce aus Kokosmilch

Glutenfreie Nudeln mit Tomatensauce

Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsesauce aus Blumenkohl, Brokkoli, Karotte

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.



KW 13 | 23.03. – 27.03.2026

lunch & more



MENÜLINIE 1 VEGETARISCH

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

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

Kartoffeltasche: 764 kJ | 182 kcal | 3,00 Eiweiß | 10,00 Fett | 19,00 KH | 1,6 BE | 1,9 KE
Kaisergemüse: 324 kJ | 77,15 kcal | 2,46 Eiweiß | 2,21 Fett | 10,88 KH | 0,9 BE | 1,1 KE

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

Hörnchennudeln: 630 kJ | 150 kcal | 5,40 Eiweiß | 1,00 Fett | 29,00 KH | 2,4 BE | 2,9 KE
Tomatensauce: 173 kJ | 41,28 kcal | 2,74 Eiweiß | 0,61 Fett | 6,42 KH | 0,5 BE | 0,6 KE
Karottensalat: 269 kJ | 64,00 kcal | 0,90 Eiweiß | 3,70 Fett | 6,50 KH | 0,5 BE | 0,7 KE

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

Blumenkohlcremesuppe: 125 kJ | 30 kcal | 1,95 Eiweiß | 1,14 Fett | 2,86 KH | 0,2 BE | 0,3 KE
Germknödel: 1050 kJ | 250 kcal | 7,00 Eiweiß | 2,20 Fett | 48,70 KH | 4,1 BE | 4,9 KE
Vanillesauce: 731 kJ | 174 kcal | 2,90 Eiweiß | 11,00 Fett | 16,00 KH | 1,3 BE | 1,6 KE

Käsespätzle (g1,e,l) aus Bio Spätzle Bio Gouda und Bio Sahne (l), dazu Gurkensalat aus Bio Gurken (s)

Käsespätzle: 857 kJ | 204 kcal | 9,27 Eiweiß | 7,60 Fett | 25,44 KH | 2,1 BE | 2,5 KE
Gurkensalat: 265 kJ | 63 kcal | 0,60 Eiweiß | 3,90 Fett | 5,50 KH | 0,5 BE | 0,6 KE

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

Vollkornpenne: 685 kJ | 163 kcal | 5,10 Eiweiß | 2,60 Fett | 29,00 KH | 2,4 BE | 2,9 KE
Erbsencremesauce: 590 kJ | 140,42 kcal | 3,97 Eiweiß | 5,34 Fett | 18,45 KH | 1,5 BE | 1,8 KE
Blattsalat: 55 kJ | 13 kcal | 1,50 Eiweiß | 0,20 Fett | 1,10 KH | 0,1 BE | 0,1 KE
Joghurt Dressing: 907 kJ | 216 kcal | 2,00 Eiweiß | 19,60 Fett | 7,80 KH | 0,7 BE | 0,8 KE

MENÜLINIE 2 MIT FLEISCH

Mini Würstchen vom Geflügel mit Salzkartoffeln und Ketchup (s)

Würstchen: 1025 kJ | 244 kcal | 15,00 Eiweiß | 20,00 Fett | 1,00 KH | 0,1 BE | 0,1 KE
Salzkartoffeln: 286 kJ | 68 kcal | 1,80 Eiweiß | 0,10 Fett | 14,00 KH | 1,2 BE | 1,4 KE
Ketchup: 491 kJ | 117 kcal | 1,20 Eiweiß | 0,50 Fett | 27,00 KH | 2,3 BE | 2,7 KE

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

Geflügelrikadelle: 970 kJ | 231 kcal | 13,60 Eiweiß | 15,00 Fett | 10,20 KH | 0,9 BE | 1,0 KE
Reis: 550 kJ | 131 kcal | 3,10 Eiweiß | 0,40 Fett | 28,50 KH | 2,4 BE | 2,9 KE
Bratensauce: 308 kJ | 73,45 kcal | 2,54 Eiweiß | 1,30 Fett | 12,94 KH | 1,1 BE | 1,3 KE
Blattsalat: 55 kJ | 13 kcal | 1,50 Eiweiß | 0,20 Fett | 1,10 KH | 0,1 BE | 0,1 KE
Dressing: 294 kJ | 70 kcal | 0,10 Eiweiß | 2,50 Fett | 11,60 KH | 1,0 BE | 1,2 KE

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

Seelachsfilet: 336 kJ | 80 kcal | 18,40 Eiweiß | 0,70 Fett | 0 KH | 0 BE | 0 KE
Vollkornreis: 676 kJ | 161 kcal | 3,00 Eiweiß | 1,40 Fett | 34,00 KH | 2,8 BE | 3,4 KE
Tomatensauce: 164 kJ | 39,10 kcal | 2,60 Eiweiß | 0,59 Fett | 6,10 KH | 0,5 BE | 0,6 KE

Hähnchengulasch (g1,s) aus Bio Hähnchen und Bio Karottenwürfel, dazu Bio Pellkartoffeln

Hähnchengulasch: 340 kJ | 81 kcal | 13,17 Eiweiß | 1,41 Fett | 3,78 KH | 0,3 BE | 0,4 KE
Pellkartoffeln: 286 kJ | 68 kcal | 1,80 Eiweiß | 0,10 Fett | 14,00 KH | 1,2 BE | 1,4 KE

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

Cordon Bleu: 806 kJ | 192 kcal | 13,50 Eiweiß | 8,50 Fett | 15,00 KH | 1,3 BE | 1,5 KE
Spätzle: 748 kJ | 178 kcal | 6,40 Eiweiß | 3,60 Fett | 29,00 KH | 2,4 BE | 2,9 KE
Rahmsauce: 600 kJ | 142,80 kcal | 3,67 Eiweiß | 3,80 Fett | 23,67 KH | 2,0 BE | 2,4 KE

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.
- Allergieessen können nur mit einem entsprechenden Nachweis bestellt werden.





KW 13 | 23.03. – 27.03.2026

lunch & more



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

DESSERT

Waldfruchtdessert (l)

325 kJ | 76 kcal | 3,10 Eiweiß |
2,80 Fett | 12,30 KH | 0,8 BE | 1,0
KE

Obst

Obst

Bio Milchpudding Vanille (l)

559 kJ | 133 kcal | 2,50 Eiweiß |
3,40 Fett | 19,00 KH | 1,6 BE |
1,7 KE

Fruchtjoghurt Kirsche (l)

559 kJ | 133 kcal | 2,50 Eiweiß |
3,40 Fett | 19,00 KH | 1,6 BE |
1,7 KE

ALLERGIEESSEN

bestellbar nur mit
ärztlichem Attest



Salzkartoffeln mit Kaisergemüse aus
Brokkoli, Blumenkohl und Karotte in
Rahm aus Kokosmilch

Salzkartoffeln: 286 kJ | 68 kcal | 1,80
Eiweiß | 0,10 Fett | 14,00 KH | 1,2
BE | 1,4 KE

Gemüse: 255 kJ | 60,69 kcal | 2,21
Eiweiß | 3,48 Fett | 4,13 KH | 0,3 BE
| 0,4 KE

Putenbrust mit Reis und
glutenfreier Bratensauce

Putenbrust: 412 kJ | 98 kcal | 17
Eiweiß | 1,50 Fett | 4 KH | 0,3 BE |
0,4 KE

Reis: 550 kJ | 131 kcal | 3,10
Eiweiß |
0,40 Fett | 28,50 KH | 2,4 BE | 2,9
KE

Sauce: 347 kJ | 82,64 kcal | 2,56
Eiweiß | 1,48 Fett | 14,84 KH | 1,2
BE | 1,5 KE

Seelachsfilet (f) mit Kartoffeln und
Kräutersauce aus Kokosmilch

Lachsfilet: 1302 kJ | 310 kcal |
21,80 Eiweiß | 23,60 Fett | 0,10
KH | 0,0 BE | 0,0 KE

Vollkornreis: 550 kJ | 131 kcal |
3,10 Eiweiß | 0,40 Fett | 28,50 KH |
2,4 BE | 2,9 KE

Dillsauce: 306 kJ | 72,80 kcal |
3,46 Eiweiß | 3,64 Fett | 6,41 KH |
0,5 BE | 0,6 KE

Glutenfreie Nudeln mit
Tomatensauce

Nudeln: 748 kJ | 178 kcal | 3,60
Eiweiß | 1 Fett | 39 KH | 3,3 BE |
3,9 KE

Sauce: 172 kJ | 41 kcal | 2,64
Eiweiß | 0,63 Fett | 6,55 KH | 0,5
BE | 0,7 KE

Glutenfreie Spaghetti mit
Gemüsesauce aus Blumenkohl,
Brokkoli, Karotte

Spaghetti: 756 kJ | 180 kcal | 4,10
Eiweiß | 2,15 Fett | 37,50 KH | 3,1
BE | 3,8 KE

Sauce: 295 kJ | 70,20 kcal | 2,10
Eiweiß |
2,05 Fett | 9,91 KH | 0,8 BE | 1
KE

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 Komponenten Anpassungen kommen.
- Die Liste der verwendeten Bio-Zutaten entnehmen Sie aus dem Speiseplan.
- Eine Übersicht aller Zusatz- und Inhaltsstoffe finden Sie in Ihrer Einrichtung.
- Allergiejessen können nur mit einem entsprechenden Nachweis bestellt werden.

