



Menü 1

Nachtisch

MONTAG

**Bio-Spaghetti
 in Tomatengemüsesoße
 (Paprika, Möhren, Brokkoli)
 mit Parmesan-Käse (a1, c, g)**



U3 + Ü3

Äpfel vom Bodensee



U3 + Ü3

DIENSTAG

**Kartoffelsuppe
 Pfannkuchen
 mit Apfelmus**



U3 + Ü3

(a1, c, g)



U3 + Ü3

MITTWOCH

**Salzkartoffeln mit Rahmspinat
 dazu Farmersalat
 (Karotte/Weißkraut)
 mit Joghurt-Dressing**



U3 + Ü3

(a1, c, g)

Banane



U3 + Ü3

DONNERSTAG

**Fruchtiges Fischcurry (Seelachs)
 mit Bio-Reis
 dazu Gurkensalat (Essig-Öl)**



U3 + Ü3

(c, g, d)

Schokopudding (g)



U3 + Ü3

FREITAG

**Putengeschnetzeltes
 mit Bio-Vollkorn-Nudeln
 und Karottensalat (Essig-Öl)**



U3 + Ü3

(a1, c, g)

Knusperjoghurt (g)




U3 + Ü3

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Allergene siehe

Homepage zum Download: www.lacantina-eningen.de

„Bioprodukte“ nur für vertraglich ausgeschriebene Kindergärten | DE-ÖKO-006

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.