



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

**Wurstgulasch (Pute)
 mit Bio-Vollkorn-Nudeln
 und Karottensalat (Essig-Öl)
 (a1, c, g)**



U3 + Ü3

Knusperjoghurt (g)



U3 + Ü3

Knusperjoghurt (g)

MITTWOCH

**Kartoffel-Brokkoli-Auflauf
 an einer Rahmsoße
 (a1, c, g)**



U3 + Ü3

Banane



U3 + Ü3

DONNERSTAG

**Seelachswürfel in fruchtiger
 Tomatensoße mit Bio-Reis,
 dazu Gurkensalat (Essig-Öl)
 (d)**



U3 + Ü3

Birnen



U3 + Ü3

FREITAG

Cremige Kartoffelsuppe (g)



U3 + Ü3

**Pfannkuchen
 mit Apfelmus**

(a1, c, 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.