














	Menü 1	Nachtisch
MONTAG	5 Falafel Bällchen mit Bio-Vollkornreis und Kräutersoße (a1, c, g)  U3 + Ü3	Äpfel vom Bodensee  U3 + Ü3
DIENSTAG	Hackbällchen (Pute) in fruchtiger Tomaten-Soße mit Pasta (Bio) dazu Gurkensalat (Essig-Öl) (a1, c, g)  U3 + Ü3	Mandarine  U3 + Ü3
MITTWOCH	Kartoffelgratin dazu Karotten- und Erbsensoße (a1, c, g)  U3 + Ü3	Vanillepudding (g)  U3 + Ü3
DONNERSTAG	Farfalle (Bio) mit Gemüse – Sugo (Paprika, Zucchini, Möhre) dazu Karottensalat (Essig – Öl) (a1, c, g)  U3 + Ü3	Bananencreme (g)  U3 + Ü3
FREITAG	3 Fischfiguren, paniert (Seelachs) mit Kartoffelpüree dazu Remouladensoße und Rote-Beete-Salat (5) (a1, c, g, d)  U3 + Ü3	Birnen  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.