



Menü 1

Nachtisch

MONTAG

**Geflügel-Jägerschnitte
 mit Bio-Reis
 dazu Karottenrahmgemüse**
 (a1, c, g)



U3 + Ü3

Mandarine



U3 + Ü3

DIENSTAG

**Kartoffel-Eintopf mit Gemüse
 (Blumenkohl, Karotte, Brokkoli)
 dazu ein Vollkornbrötchen**
 (a1, c, g)



U3 + Ü3

Stracciatella-Creme (g)



U3 + Ü3

MITTWOCH

**Bio-Fusilli Nudeln
 mit einem Kürbis-Ragout**
 (a1, c, g)



U3 + Ü3

Birne



U3 + Ü3

DONNERSTAG

**Bunte vegetarische Tortellini
 an Tomatensoße
 dazu (Bio-) Gurkensalat (Essig – Öl)**
 (a1, c, g)



U3 + Ü3

Blaubeer-Joghurt (g)



U3 + Ü3

FREITAG

**Seelachs „Fischli“
 mit Kartoffelpüree und Kräutersoße
 dazu Karottensalat (Essig – Öl)**
 (a1, c, d, g)



U3 + Ü3

Äpfel vom Bodensee




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.