








	Menü 1	Nachtisch
MONTAG	Gemüse-Knusper-Bagel mit Salzkartoffeln (Bio) und Rahmsoße (a1, c, g)  U3 + Ü3	Vanillequark (g)  U3 + Ü3
DIENSTAG	Cremige Kartoffelsuppe 2 Teddybär-Keulchen mit Apfelmus (a1, c, g)  U3 + Ü3	 U3 + Ü3
MITTWOCH	Hokifilet mit Reis-(Bio) und Kräutersoße dazu Gurkensalat (Essig-Öl) (a1, c, g, d)  U3 + Ü3	Birnen (Bio)  U3 + Ü3
DONNERSTAG	Spaghetti (Vollkorn) mit Tomaten-Gemüsesoße (Paprika, Karotten) dazu Parmesan (a1, c, g)  U3 + Ü3	Äpfel vom Bodensee  U3 + Ü3
FREITAG	Putenbratwurst in Bratensoße dazu Kartoffelpüree und Farmersalat (Weißkraut, Karotten) mit Joghurt-Dressing (4, g)  U3 + Ü3	Schokoladendessert (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.