



Menü 1		Nachtisch	
MONTAG	FEIERTAG  U3 + Ü3	FEIERTAG	 U3 + Ü3
DIENSTAG	Kartoffel-Eintopf mit Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Brokkoli) dazu ein Vollkornbrötchen (a1, c, g)  U3 + Ü3	Äpfel vom Bodensee	 U3 + Ü3
MITTWOCH	Hähnchenschnitzel „Piccata Milanese“ mit Spaghetti und Tomatensoße, dazu Blattsalat (Essig-Öl) (a1, c, g)  U3 + Ü3	Stracciatella-Creme (g)	 U3 + Ü3
DONNERSTAG	Bunte vegetarische Tortellini an Paprikasoße dazu (Bio-) Gurkensalat (Essig – Öl) (a1, c, g)  U3 + Ü3	Birnen	 U3 + Ü3
FREITAG	Seelachs „Fischli“ mit Kartoffelpüree und Kräutersoße dazu Karottensalat (Essig – Öl) (a1, c, d, g)  U3 + Ü3	Blaubeer-Joghurt (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.