



Menü 1		Nachtisch		
MONTAG	Gemüsefrikadelle mit Bio-Reis dazu Paprika-Tomaten-Soße (a1, c, g)	 U3 + Ü3	Vanillequark mit Schokostreuseln (g)	 U3 + Ü3
DIENSTAG	Grüne Gnocchi (Spinat) mit Käsesahnesoße und Karottensalat (Essig-Öl) (a1, c, g)	 U3 + Ü3	Nektarine	 U3 + Ü3
MITTWOCH	2 kleine vegetarische Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat (a1, c, g, j)	 U3 + Ü3	Äpfel vom Bodensee	 U3 + Ü3
DONNERSTAG	Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Bolognesesoße (Rind) dazu Gurkensalat (Essig-Öl) (a1, c, g)	 U3 + Ü3	Birnen	 U3 + Ü3
FREITAG	Hokifilet (Fisch), mehliert, mit Kartoffeln (Bio) und Rahmkarotten (a1, c, g, d)	 U3 + Ü3	Fruchtiger Zitronenjoghurt (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.