



Speisenplan Kindergarten und Grundschule 19.01.2026 – 23.01.2026

KW 04

Menü 1

MONTAG

**Bio-Vollkorn-Pasta
mit milder Gemüsesoße
(ErbSEN, Karotten)**
(a1, c, g)



U3 + Ü3

DIENSTAG

**Hähnchenbrust in Bratensoße
dazu Kartoffelstampf
und Karotten-Weißkrautsalat
mit Essig-Öl-Dressing** (a1, c, g)



U3 + Ü3

MITTWOCH

**Blumenkohlröschen
in milder Käsesahnesoße
dazu Salzkartoffeln**
(a1, c, g)



U3 + Ü3

DONNERSTAG

**Vegetarische Maultaschen
in Tomatensoße
dazu Gurkensalat
(Essig-Öl-Dressing)**
(a1, c, g)



U3 + Ü3

FREITAG

**Goldgelbes Hokifilet (Fisch)
mit Bio-Reis
und Rahmgemüse**
(a1, c, g, d)



U3 + Ü3

Nachtisch

Waldfruchtjoghurt (g)



U3 + Ü3

Obst



U3 + Ü3

Cremiger Pfirsichquark (g)



U3 + Ü3

Obst (Bio)



U3 + Ü3

Obst



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.