



Menü 1

Nachtisch

MONTAG

**Hackfleisch-Ragout (Rind)
 mit Karotten und Mais
 dazu Bio-Reis**
 (a1, c, g)



U3 + Ü3

Johannisbeer-Apfelmus



U3 + Ü3

DIENSTAG

**Überbackener Blumenkohl
 dazu gedämpfte Kartoffeln
 und Rote-Beete-Salat (5)**
 (a1, c, g)



U3 + Ü3

Honigmelone



U3 + Ü3

MITTWOCH

**Bio-Fusilli Nudeln (Vollkorn)
 mit Möhren-Tomaten-Linsen-
 Bolognese**
 (a1, c, g)



U3 + Ü3

Waldbeerencreme (g)



U3 + Ü3

DONNERSTAG

**Reis mit Paprika-Soße,
 dazu Thunfischwürfel
 und Karottensalat (Essig-Öl)**
 (d, g)



U3 + Ü3

Apfel



U3 + Ü3

FREITAG

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



U3 + Ü3

Banane (Bio)



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.