



**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](http://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.