



	Menü 1	Nachtisch
MONTAG	<p>6 Falafel Bällchen mit Bio-Vollkornreis und Gemüsesoße (a1, c, g)</p>  <p>U3 + Ü3</p>	<p>Äpfel vom Bodensee</p>  <p>U3 + Ü3</p>
DIENSTAG	<p>Hackbällchen (Pute) in fruchtiger Tomaten-Soße mit Pasta (Bio) dazu Gurkensalat (Essig-Öl) (a1, c, g)</p>  <p>U3 + Ü3</p>	<p>Pflaumen</p>  <p>U3 + Ü3</p>
MITTWOCH	<p>Kartoffelgratin dazu Karotten- und Erbsensoße (a1, c, g)</p>  <p>U3 + Ü3</p>	<p>Brombeerjoghurt (g)</p>  <p>U3 + Ü3</p>
DONNERSTAG	<p>Farfalle (Bio) mit Gemüse – Sugo (Paprika, Zucchini, Möhre) dazu Karottensalat (Essig – Öl) (a1, c, g)</p>  <p>U3 + Ü3</p>	<p>Birnen</p>  <p>U3 + Ü3</p>
FREITAG	<p>3 Fischfiguren, paniert (Seelachs) mit Kartoffelpüree dazu Kräutersoße und Rote-Beete-Salat (5) (a1, c, g, d)</p>  <p>U3 + Ü3</p>	<p>Bananencreme (g)</p>  <p>U3 + Ü3</p>

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.