



Menü 1		Nachtisch	
MONTAG	Vegetarische Tortellini an einer cremigen Ratatouille-Soße (a1, c, g)	 U3 + Ü3	Knusperjoghurt (g)  U3 + Ü3
DIENTAG	Chili sin Carne mit Reis (Bio) dazu ein Gurkensalat (Essig-Öl) (a1, c, g)	 U3 + Ü3	Äpfel vom Bodensee  U3 + Ü3
MITTWOCH	Kartoffelgratin dazu frisches Möhrengemüse (a1, c, g)	 U3 + Ü3	Bananen (Bio)  U3 + Ü3
DONNERSTAG	Hähnchenschnitzel „Piccata“ mit Bio-Vollkorn-Pasta an einer Gemüse-Tomatensoße (a1, c, g)	 U3 + Ü3	Himbeer-Joghurt (g)  U3 + Ü3
FREITAG	Seelachs „Fischli“ mit Kartoffelpüree und Kräutersoße dazu ein Karottensalat (Essig – Öl) (a1, c, d, g)	 U3 + Ü3	Pflaumen  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.