



	Menü 1	Nachtisch
MONTAG	Gemüsefrikadelle mit Bio-Reis dazu Paprika-Tomaten-Soße (a1, c, g)  <small>U3 + Ü3</small>	Nektarinen  <small>U3 + Ü3</small>
DIENSTAG	Kichererbsen-Curry mit Vollkornreis, dazu Karottensalat (Essig – Öl) (a1, c, g)  <small>U3 + Ü3</small>	Vanillequark mit Kirschtopping (g)  <small>U3 + Ü3</small>
MITTWOCH	2 kleine vegetarische Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat (a1, c, g, j)  <small>U3 + Ü3</small>	Äpfel  <small>U3 + Ü3</small>
DONNERSTAG	Bio-Spaghetti mit Bolognesesoße (Rind) dazu Gurkensalat (Essig-Öl) (a1, c, g)  <small>U3 + Ü3</small>	Birnen  <small>U3 + Ü3</small>
FREITAG	Lachsfilet, mehliert mit Kartoffeln (Bio) und Rahmkarotten (a1, c, g, d)  <small>U3 + Ü3</small>	Fruchtiger Beerenjoghurt (g)  <small>U3 + Ü3</small>

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.