



	Menü 1	Nachtisch
MONTAG	5 Gemüse-Bällchen mit Bio-Reis an einer cremigen Currysoße (a1, c, g)  <small>U3 + Ü3</small>	Äpfel  <small>U3 + Ü3</small>
DIENSTAG	Köttbullar (Pute) in fruchtiger Tomaten-Soße mit Vollkorn-Pasta (Bio) dazu Gurkensalat (Essig-Öl) (a1, c, g)  <small>U3 + Ü3</small>	Trauben  <small>U3 + Ü3</small>
MITTWOCH	Käse-Nudeln in Rahm dazu ein Blattsalat (Essig-Öl) (a1, c, g)  <small>U3 + Ü3</small>	Brombeerjoghurt (g)  <small>U3 + Ü3</small>
DONNERSTAG	Farfalle (Bio) mit Gemüse-Sugo (Paprika, Zucchini, Möhre) dazu Karottensalat (Essig – Öl) (a1, c, g)  <small>U3 + Ü3</small>	Birnen  <small>U3 + Ü3</small>
FREITAG	3 Fischfiguren, paniert (Seelachs) mit Kartoffeln und Kräutersoße dazu Rote-Beete-Salat (5) (a1, c, g, d)  <small>U3 + Ü3</small>	Bananencreme (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.