



Menü 1		Nachtisch	
MONTAG	Bio-Vollkorn-Spaghetti in Tomaten-Gemüsesoße (Paprika, Möhren, Brokkoli) (a1, c, g)	 U3 + Ü3	Johannisbeerjoghurt (g)  U3 + Ü3
DIENSTAG	Putenschnitzel, natur, mit Salzkartoffeln und Rahmsoße dazu Mais-Kidneybohnen-Salat (Essig-Öl) (a1, c, g)	 U3 + Ü3	Pflaumen (Bio)  U3 + Ü3
MITTWOCH	Gnocchi an Erbsen-Karotten-Soße (a1, c, g)	 U3 + Ü3	Fruchtiges Kirsch-Dessert (g)  U3 + Ü3
DONNERSTAG	Pangasius (Fisch) in fruchtiger Tomatensoße mit Bio-Reis, dazu Gurkensalat (Essig-Öl) (d)	 U3 + Ü3	Bananen  U3 + Ü3
FREITAG	Kartoffel-Auflauf an Brokkoli-Soße Farmersalat (Karotte-Weißkraut) mit Joghurtdressing (a1, c, g)	 U3 + Ü3	Äpfel  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.