



Menü 1		Nachtisch	
MONTAG	Bio-Spaghetti (Vollkorn) mit Gemüsesoße (Erbsen, Karotten) (a1, c, g)	 U3 + Ü3	Waldfruchtjoghurt (g)  U3 + Ü3
DIENSTAG	Putenbratwurst in Bratensoße dazu Kartoffelstampf und Karotten-Weißkrautsalat mit Essig-Öl-Dressing (a1, c, g)	 U3 + Ü3	Obst  U3 + Ü3
MITTWOCH	Hokifilet, mehliert, mit Bio-Reis und Kräutersoße dazu Gurkensalat (Essig-Öl-Dressing) (a1, c, g, d)	 U3 + Ü3	Obst  U3 + Ü3
DONNERSTAG	Blumenkohl in cremiger Käsesahnesoße mit Salzkartoffeln (a1, c, g)	 U3 + Ü3	Obst  U3 + Ü3
FREITAG	Bio-Pasta an Tomatensoße und Parmesan dazu ein Eisberg-Salat (Essig-Öl-Dressing) (a1, c, g)	 U3 + Ü3	Pfirsichquark (g)  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.