



Menü 1		Nachtisch	
MONTAG	Gemüse-Frikadelle mit Bio-Reis dazu cremige Currysoße (a1, c, g)  U3 + Ü3	Naturjoghurt mit Kirschtopping (g)  U3 + Ü3	
DIENSTAG	Zartes Hähnchenschnitzel, natur, an Bratensoße dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat (Essig-Öl-Dressing) (a1)  U3 + Ü3	Obst  U3 + Ü3	
MITTWOCH	Käseknöpfe an Rahmsoße dazu Karottensalat (Essig-Öl-Dressing) (a1, c, g)  U3 + Ü3	Obst  U3 + Ü3	
DONNERSTAG	Vollkorn-Farfalle mit bunter Gemüse-Soße (Paprika, Erbsen, Möhre) (a1, g)  U3 + Ü3	Bananencreme (g)  U3 + Ü3	
FREITAG	3 Fischfiguren, paniert, (Seelachs) mit Bio-Kartoffeln dazu Kräutersoße und Rote-Bete-Salat (5) (a1, c, g, d)  U3 + Ü3	Obst  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.