














Menü 1		Nachtisch	
MONTAG	<b>Vegetarische Tortellini an einer cremigen Ratatouille-Soße</b> (a1, c, g)  U3 + Ü3	Obst	 U3 + Ü3
DIENSTAG	<b>Vollkorn-Nudeln (Bio) mit vegetarischer Bolognesesoße (mit Karottenwürfeln)</b> (a1, c, g)  U3 + Ü3	Mandarinenjoghurt (g)	 U3 + Ü3
MITTWOCH	<b>Gemüse-Geschnetzeltes mit Reis (Bio) (Erbsen, Möhren, Brokkoli)</b> (a1, c, g)  U3 + Ü3	Obst	 U3 + Ü3
DONNERSTAG	<b>Knuspriges Seelachsfilet mit Salzkartoffeln (Bio) und Brokkoli-Soße</b> (a1, c, g, d)  U3 + Ü3	Naturjoghurt, mild (g)	 U3 + Ü3
FREITAG	<b>Linsen mit Spätzle und Putensaitenwurst</b> (a1, c, g, 4)  U3 + Ü3	Obst	 U3 + Ü3

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Allergene siehe

Homepage zum Download: [www.lacantina-eningen.de](http://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.