














Menü 1		Nachtisch	
MONTAG	<b>Bio-Vollkorn-Pasta mit milder Gemüsesoße (Erbsen, Karotten)</b> (a1, c, g)	 U3 + Ü3	<b>Waldfruchtjoghurt (g)</b>  U3 + Ü3
DIENSTAG	<b>Hähnchenbrust in Bratensoße dazu Kartoffelstampf und Karotten-Weißkrautsalat mit Essig-Öl-Dressing</b> (a1, c, g)	 U3 + Ü3	<b>Obst</b>  U3 + Ü3
MITTWOCH	<b>Blumenkohlrischen in milder Käsesahnesoße dazu Salzkartoffeln</b> (a1, c, g)	 U3 + Ü3	<b>Cremiger Pfirsichquark (g)</b>  U3 + Ü3
DONNERSTAG	<b>Vegetarische Maultaschen in Tomatensoße dazu Gurkensalat (Essig-Öl-Dressing)</b> (a1, c, g)	 U3 + Ü3	<b>Obst (Bio)</b>  U3 + Ü3
FREITAG	<b>Goldgelbes Hokifilet (Fisch) mit Bio-Reis und Rahmgemüse</b> (a1, c, g, d)	 U3 + Ü3	<b>Obst</b>  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.