














Menü 1		Nachtisch	
MONTAG	Gemüsefrikadelle mit Bio-Kartoffeln dazu Paprika-Tomaten-Soße (a1, c, g)	 U3 + Ü3	Fruchtiger Birnenjoghurt (g)  U3 + Ü3
DIENSTAG	Spaghetti Bolognese mit Parmesan und einem Gurkensalat (Essig-Öl) (Huhn) (a1, c, g)	 U3 + Ü3	Obst  U3 + Ü3
MITTWOCH	Knusper-Seelachsfilet mit Tomatenfüllung dazu Kartoffeln (Bio) und Möhrengemüse (a1, c, g, d)	 U3 + Ü3	Obst  U3 + Ü3
DONNERSTAG	Gemüse-Knusper-Bagel mit Kräuterteis und Rahmsoße (a1, c, g)	 U3 + Ü3	Vanillequark (g)  U3 + Ü3
FREITAG	Kichererbsen-Curry mit Vollkornpasta, dazu Karottensalat (Essig – Öl) (a1, c, g)	 U3 + Ü3	Obst (Bio)  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.