



Menü 1		Nachtisch	
MONTAG	Saftige Gemüse-Köttbullar (4 Stück) mit Bio-Vollkornreis und cremiger Currysoße (a1, c, g)  U3 + Ü3	Frisches Obst der Saison  U3 + Ü3	
DIENTAG	Knusprige Dorsch-Nuggets, paniert, (Seelachs) (3 Stück) mit Bio-Kartoffeln und feiner Erbsensoße (a1, c, g, d)  U3 + Ü3	Himbeerquarkcreme (g)  U3 + Ü3	
MITTWOCH	Saftige Hähnchenfrikadelle in Tomatensoße mit Pasta (Bio) (a1, c, g)  U3 + Ü3	Frisches Obst der Saison  U3 + Ü3	
DONNERSTAG	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung an cremiger Kürbisssoße dazu Karotten-Sellerie-Salat mit Joghurt – Dressing (a1, g, c, i)  U3 + Ü3	Frisches Obst der Saison  U3 + Ü3	
FREITAG	Vegetarischer Gaisburger Marsch (Karotten, Lauch, Kartoffeln) dazu Spätzle (Spätzle werden extra geliefert, muss vor Ort in die Suppe getan werden) (a1, c, g)  U3 + Ü3	Bananen-Dessertcreme (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.