



Menü 1

Nachtisch

MONTAG

**Bio-Vollkorn-Spaghetti
in Tomaten-Gemüsesoße
(Erbsen)**
(a1, c, g)



U3 + Ü3

Frisches Obst der Saison



U3 + Ü3

DIENSTAG

**Fischfrikadelle (Seelachs) in
fruchtiger Tomatensoße
mit Bio-Reis,
dazu Karotten-Apfel-Salat (Essig-Öl)**
(a1, c, g, d)



U3 + Ü3

Frisches Obst der Saison



U3 + Ü3

MITTWOCH

**Hähnchengeschnetzeltes
mit Pasta (Bio)
dazu Mais-Bohnen-Salat (Essig-Öl)**
(a1, c, g)



U3 + Ü3

Johannisbeerjoghurt (g)



U3 + Ü3

DONNERSTAG

**Eier-Omelett
mit Rahmspinat
und Salzkartoffeln**
(a1, c, g)



U3 + Ü3

Frisches Obst der Saison



U3 + Ü3

FREITAG

**Bunte Schupfnudeln
mit Brokkoli-Soße**
(a1, c, g)



U3 + Ü3

Mandarinen-Joghurt-Dessert (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.