



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

DIENSTAG

Knusprige Fisch-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 Kürbissoße 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 und ein Brötchen
(Spätzle werden extra geliefert, bitte vor Ort der Suppe beifügen)
(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.