






	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 Karottensalat (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	Vegetarische Ravioli an einer Paprikarahmsoße mit einem Gurkensalat (Essig-Öl) (a1, c, g)  U3 + Ü3 Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison  U3 + Ü3
FREITAG	Feiertag  U3 + Ü3	Feiertag  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.