














	Menü 1	Nachtisch
MONTAG	Vollkornnudeln (Bio) mit feiner Gemüsesoße und Karottenstückchen (a1, c, g)  U3 + Ü3	Frisches Obst der Saison (Bio)  U3 + Ü3
DIENSTAG	Knuspriges Seelachsfilet mit Salzkartoffeln (Bio) und zartem Erbsengemüse (a1, c, g, d)  U3 + Ü3	Frisches Obst der Saison  U3 + Ü3
MITTWOCH	Überbackene Pizza-Pasta mit Gemüse und Käse (Pasta, Mais, Paprika, Tomaten) dazu ein Karottensalat (Essig-Öl)  U3 + Ü3	Mangojoghurt (g)  U3 + Ü3
DONNERSTAG	Gnocchi in cremiger Spinat-Käsesoße (a1, c, g)  U3 + Ü3	Frisches Obst der Saison  U3 + Ü3
FREITAG	Feine Geflügelbratwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat mit Gurkenscheiben (a1, c, g, j, 4)  U3 + Ü3	Fruchtiger Pfirsichquark (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.