














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	 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.