



Menü 1

Nachtisch

MONTAG

**Gemüsefrikadelle
mit Bio-Kartoffeln
und milder Paprika-Tomaten-Soße**
(a1, c, g)



U3 + Ü3

Frisches Obst der Saison



U3 + Ü3

DIENSTAG

**Bio-Pasta Bolognese
mit Parmesan
und einem Gurkensalat (Essig-Öl)**
(Rind)
(a1, c, g)



U3 + Ü3

**Cremiger
Milchreis(g)** (hausgemacht)



U3 + Ü3

MITTWOCH

**Mildes
Chilli sin Carne dazu Reis und
ein Rote-Bete-Salat (5)**
(a1, c, g)



U3 + Ü3

Frisches Obst der Saison



U3 + Ü3

DONNERSTAG

**Knusper-Seelachsfilet mit
goldbrauner Panade dazu
Kartoffelsalat**
(a1, c, g, d, j)



U3 + Ü3

Fruchtiger Birnenjoghurt (g)
(hausgemacht)



U3 + Ü3

FREITAG

**Gemüse-Eintopf
mit Spätzle** (Suppeneinlage,
bitte vor dem Servieren
zur Suppe geben)
(a1, c, g)



U3 + Ü3

Frisches Obst der Saison



U3 + Ü3

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe / Allergene siehe
Homepage zum Download: www.lacantina-eningen.de**

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.