



Menü 1		Nachtisch	
MONTAG	<p>Bunte Nudeln (Rigatoni) mit Gemüserahmsoße und einem Mais-Paprika-Salat (Essig-Öl) (a1, c, g)</p>  <p>U3 + Ü3</p>	<p>Mandarine</p>  <p>U3 + Ü3</p>	
DIENSTAG	<p>Wurstgulasch (Pute) mit (Bio-) Reis und einem Gurkensalat (Essig – Öl) (a1, c, g)</p>  <p>U3 + Ü3</p>	<p>Vanillequark (g)</p>  <p>U3 + Ü3</p>	
MITTWOCH	<p>Käseknöpfe mit veget. Rahmsoße und Rote Beete Salat (Essig-Öl) (a1,c,g) g, i)</p>  <p>U3 + Ü3</p>	<p>Apfel (g)</p>  <p>U3 + Ü3</p>	
DONNERSTAG	<p>Lachsfrikadelle mit Kartoffeln und gelber Paprika-Soße (a1, g, c, d)</p>  <p>U3 + Ü3</p>	<p>Banane (Bio)</p>  <p>U3 + Ü3</p>	
FREITAG	<p>Spaghetti (Bio) mit Tomatensoße und Parmesan dazu Karottensalat (Essig – Öl) (a1, g, c)</p>  <p>U3 + Ü3</p>	<p>Birnenkompott</p>  <p>U3 + Ü3</p>	

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.