

Wir kochen gerne für Kinder!
Zahner Feinkost - Der Spezialist für
Kita und Schule-Wir können mehr!

Zahner
Feinkost

Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 45
 -tagesfrisch gekocht-

KW 45_23	Montag 06.11.2023	Dienstag 07.11.2023	Mittwoch 08.11.2023	Donnerstag 09.11.2023	Freitag 10.11.2023
Gericht 1 Schüler Gericht	Schwäbisches Linsengemüse mit Speck ^{2,4} Sellerie, Karotten Lauch und Wurstscheiben ^{2,4} dazu Eierspätzle	Hähnchensteak in Paprikasoße mit Erbsen und Langkornreis	Fusilli-Teigwaren mit Bologneser Soße und geriebenem Käse	Hähnchennuggets mit Rahmkarotten und hausgemachtem Kartoffelpüree	Seelachswürfel in Dill-Rahmsoße dazu Salzkartoffeln
Gericht enthält	A B E G G1 	A E G G1 	A E G G1 M 	A E G G1 M 	E F G G1 M 
Gericht 2 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Herbstliche Schupfnudelpfanne mit bunten Gemüsestreifen dazu Käsesoße	Vegetarisches Linsengemüse mit Karotten, Lauch und Sellerie dazu schwäbische Eierspätzle	Spiralnudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomatensoße dazu Streukäse	Vegane Nuggets mit Rahmkarotten und hausgemachtem Kartoffelpüree	Emmentaler Käseknöpfe dazu Röstzwiebelsoße
	A E G G1 M	A E G G1	E G G1 M	A E G G1 J M	E G G1 M
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu vegetarische Bratensoße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse
	E G G1 M	A E G G1 M 	A E G G1 M	E G G1 M	A E G G1 M 
Beilagen- salat 1	Karottensalat B	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Gemüsesticks	Bunter Blattsalatmix mit weißem Dressing A B E M	Rotkrautsalat B
Beilagen- salat 2					
Dessert 1	Fruchtjogurt M		Grieß-Dessert G G1 M		Fruchtkompott
Dessert 2		BIO Banane DE-ÖKO-006		eine Pflaume	

Allergen-Kennzeichnung:

A=Sellerie, B=Senf, C=Sesam, D=Erdnüsse, E=Eier, F=Fisch, G=Gluten, G1=Weizen, G2=Roggen, G3=Gerste, G4=Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn), H=Schalenfrüchte (H1=Mandeln, H2=Hasel-, H3=Wal-, H4=Kaschu-, H5=Pecan-, H6=Para-, H8=Macademia- und Queenslandnüsse und H7=Pistazien), I=Schwefeldioxid + Sulfite, J=Soja, K=Krebstiere, L=Lupine, M=Milch einschließlich Laktose, N=Weichtiere

Zusatzstoff-Kennzeichnung:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 = unter Schutzatmosphäre verpackt **Bio = Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-ÖKO Verordnung DE-ÖKO-006**

Zertifikate:

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-006 EU-Registriernummer DE-BW-59008-EG Regelmäßig neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg

Rind=  Schwein=  Geflügel=  Fisch= 

Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten    

Wir kochen gerne für Kinder!
Zahner Feinkost - Der Spezialist für
Kita und Schule-Wir können mehr!

Zahner
Feinkost

Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 46
-tagesfrisch gekocht-

KW 46_23	Montag 13.11.2023	Dienstag 14.11.2023	Mittwoch 15.11.2023	Donnerstag 16.11.2023	Freitag 17.11.2023
Gericht 1 Schüler Gericht	Gebratene Hähnchenbrust in Geflügelrahmsauce dazu Bio-Karottengemüse DE-ÖKO-006 und Langkornreis	Bunter Fleischtopf dazu Rotkraut und Kartoffelknödel	Paniertes Seelachsfilet mit einem Hummus-Tomatendip und Dampfkartoffeln	Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu schwäbische Eierspätzle	Badische Kartoffelcremesuppe mit Schmand verfeinert dazu ein BIO Brötchen DE-ÖKO-006
Gericht enthält	A E G G1 M 	A B E G G1 M 	B E F G G1 M 	A E G G1 M 	A E G G1 G2 G3 M
Gericht 2 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	"Kräuter-Kratzete" Luftiger Kräuterpfannkuchen mit Blumenkohlrischen a la creme	Portion Rühreier mit Bio-Spinat DE-ÖKO-006 a la creme und Würfelkartoffeln "Ranger Art"	Vegane Mini Frikadellen (Weizen, Roggen, Dinkel, Gerste) mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat dazu ein Hummus-Tomatendip	Tag der Schulverpflegung Gemüselasagne mit Sojabolognese + Gemüsewürfel	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung dazu ein Karotten-Kürbis-Ragout
	E G G1 M	A E G G1 M	B G G1 G2 G3 M	A E G G1 J M	E G G1 M
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu vegetarische Bratensoße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse
	A E G G1 M 	E G G1 M	A E G G1 M	E G G1 M	A E G G1 M 
Beilagen- salat 1	Rahm-Gurkensalat A B E M	Frisee-Salat mit weißem Dressing A B E M	Blattsalat mit weißem Dressing A B E M	Karottensalat B	Chinakohl mit Thousand-Island-Dressing A B E M
Beilagen- salat 2					
Dessert 1		Vanillepudding M	Fruchtjogurt M	Frischer Obstsalat	
Dessert 2	ein BIO Apfel DE- ÖKO-006				Orange

Allergen-Kennzeichnung:

A=Sellerie, B=Senf, C=Sesam, D=Erdnüsse, E=Eier, F=Fisch, G=Gluten, G1=Weizen, G2=Roggen, G3=Gerste, G4=Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn), H=Schalenfrüchte (H1=Mandeln, H2=Hasel-, H3=Wal-, H4=Kaschu-, H5=Pecan-, H6=Para-, H8=Macadamia- und Queenslandnüsse und H7=Pistazien), I=Schwefeldioxid + Sulfite, J=Soja, K=Krebstiere, L=Lupine, M=Milch einschließlich Laktose, N=Weichtiere

Zusatzstoff-Kennzeichnung:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle,

11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 = unter Schutzatmosphäre verpackt **Bio = Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-ÖKO Verordnung DE-ÖKO-006**

Zertifikate:

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-006 EU-Registriernummer DE-BW-59008-EG

Regelmäßig neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg

Rind=  Schwein=  Geflügel=  Fisch= 

Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten

Wir kochen gerne für Kinder!
Zahner Feinkost - Der Spezialist für
Kita und Schule-Wir können mehr!



Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 47

-tagesfrisch gekocht-

KW 47_23	Montag 20.11.2023	Dienstag 21.11.2023	Mittwoch 22.11.2023	Donnerstag 23.11.2023	Freitag 24.11.2023
Gericht 1 Schüler Gericht	Ravioli "Carne di Manzo" Teigtaschen mit Rindfleisch gefüllt dazu Tomatensoße	Geflügelbällchen in Rahmsoße dazu Maisgemüse mit Eierteigwaren	Vegane Bulgur Pfanne mit Möhren, Kürbis, Edamame dazu eine milde Orangensoße	Hühnerfrikassee in heller Soße dazu bunter Gemüserais	Wildlachswürfel in Zitronensoße dazu Dampfkartoffeln
Gericht enthält	A E G G1	A B E G G1 M	A G G1 J	A E G G1 M	A E M G G1 F
Gericht 2 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Ravioli "Formaggio" mit Kräutern abgeschmezelt dazu fruchtige Tomatensoße	Veggie-Bällchen in Röstgemüsesoße dazu Maisgemüse und Eierteigwaren	Kartoffel-Spinat-Auflauf in Röstgemüse überbacken dazu Karottenrahmsoße	Emmentaler Käseknöpfle mit Bergkäse und Zwiebeln verfeinert dazu eine Röstgemüsesoße	Eierpfannkuchen mit Romanesco-Röschen in heller Soße
	E G G1 M	E G G1	E G G1 G4 M	E G G1 M	E G G1 M
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu vegetarische Bratensoße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse
	A E G G1 M	A E G G1 M	E G G1 M	A E G G1 M	E G G1 M
Beilagen- salat 1	Gemügesticks	Rote Beete Salat ⁹	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert	Blattsalat-Mix mit weißem Dressing	Karotten-Ananas-Salat
		B	A B E M	A B E M	A B
Beilagen- salat 2					
Dessert 1		Apfelmus		Schokopudding M	
Dessert 2	eine Banane		Kiwi		Bio-Apfel DE-ÖKO-006

Allergen-Kennzeichnung:

A=Sellerie, B=Senf, C=Sesam, D=Erdnüsse, E=Eier, F=Fisch, G=Gluten, G1=Weizen, G2=Roggen, G3=Gerste, G4=Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn), H=Schalenfrüchte (H1=Mandeln, H2=Hasel-, H3=Wal-, H4=Kaschu-, H5=Pecan-, H6=Para-, H8=Macadamia- und Queenslandnüsse und H7=Pistazien), I=Schwefeldioxid + Sulfite, J=Soja, K=Krebstiere, L=Lupine, M=Milch einschließlich Laktose, N=Weichtiere

Zusatzstoff-Kennzeichnung:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 = unter Schutzatmosphäre verpackt **Bio = Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-ÖKO Verordnung DE-ÖKO-006**

Zertifikate:

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-006 EU-Registriernummer DE-BW-59008-EG Regelmäßig neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg

Rind Schwein Geflügel Fisch

Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten

Wir kochen gerne für Kinder!
Zahner Feinkost - Der Spezialist für
Kita und Schule-Wir können mehr!

Zahner
Feinkost

Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 48

-tagesfrisch gekocht-

KW 48_23	Montag 27.11.2023	Dienstag 28.11.2023	Mittwoch 29.11.2023	Donnerstag 30.11.2023	Freitag 01.12.2023
Gericht 1 Schüler Gericht	Hähnchensteak in brauner Soße mit Lauchrahmgemüse und Dampfkartoffeln	Makkaroni-"Bolognese" mit Rindfleischsoße dazu geriebener Käse	Rindergeschnetzeltes in Soße dazu Bio-Bohnen DE-ÖKO-006 und hausgemachtes Kartoffelpüree	Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsoße dazu schwäbische Eierspätzle	Seelachswürfel in heller Soße dazu Tomatennudeln
Gericht enthält	A E G G1 M 	A E G G1 M 	A B E G G1 M 	A E G G1 M 	A E F G G1 M 
Gericht 2 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Kartoffel-Kürbis-Suppe mit Bio-Kartoffeln DE-ÖKO-006 aus der Region dazu ein Bio-Dinkel-Brötchen DE-ÖKO-006	Makkaroni mit einer Veggie-Bolognese dazu Streukäse	Veggie-Geschnetzeltes in Röstgemüsesoße dazu Bio-Bohnen DE-ÖKO-006 und hausgemachtes Kartoffelpüree	Schwäbische Eierspätzle dazu frisches Herbstgemüse (Karotten,Kürbis, Bohnen) und eine vegetarische Rahmsoße	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Bourbon -Vanillesoße
	A C E G G1 G2 G4 M	A E G G1 M	A E G G1 J M	A E G G1 M	E G G1 M
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu vegetarische Bratensoße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse
	E G G1 M	A E G G1 M	A E G G1 M 	E G G1 M	A E G G1 M 
Beilagen- salat 1	Frisch-Gemüsesalat mit Essig-Öl-Dressing	Karottensalat	Blattsalatsmischung mit weißem Dressing	Frisee-Salat mit weißem Dressing	Gurkensalat mit Dill verfeinert
	A B	B	A B E M	A B E M	A B E M
Beilagen- salat 2					
Dessert 1		Fruchtjogurt M		Nusspudding H H2 M	
Dessert 2	Clementine		Pflaume		Bio-Banane DE-ÖKO-006

Allergen-Kennzeichnung:

A=Sellerie, B=Senf, C=Sesam, D=Erdnüsse, E=Eier, F=Fisch, G=Gluten, G1=Weizen, G2=Roggen, G3=Gerste, G4=Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn), H=Schalenfrüchte (H1=Mandeln, H2=Hasel-, H3=Wal-, H4=Kaschu-, H5=Pecan-, H6=Para-, H8=Macadamia- und Queenslandnüsse und H7=Pistazien), I=Schwefeldioxid + Sulfite, J=Soja, K=Krebstiere, L=Lupine, M=Milch einschließlich Laktose, N=Weichtiere

Zusatzstoff-Kennzeichnung:

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Geschmacksverstärker, 4 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = enthält eine Phenylalanin-Quelle, 11 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 = unter Schutzatmosphäre verpackt **Bio = Zutat aus kontrolliertem Bio-Anbau nach EG-ÖKO Verordnung DE-ÖKO-006**

Zertifikate:

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-006 EU-Registriernummer DE-BW-59008-EG Regelmäßig neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg

Rind=  Schwein=  Geflügel=  Fisch= 

Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten