








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

Zahner®
Feinkost

Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 49
-tagesfrisch gekocht-

KW 49_23	Montag 04.12.2023	Dienstag 05.12.2023	Mittwoch 06.12.2023	Donnerstag 07.12.2023	Freitag 08.12.2023
Gericht 1 Schüler Gericht	Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Champignonrahmsoße dazu Eierspätzle	Paniertes Schweineschnitzel dazu Rahmkarotten und Sahnepüree	VEGGI DAY Erbsencremesuppe mit Kartoffeln und buntem Gemüse dazu ein Bio-Weizenbrötchen DE-ÖKO-006	Bratwurst ⁸ in Soße mit Rotkraut und Salzkartoffeln aus der Region	Seelachswürfel in heller Soße dazu feine Gemüsenudeln
Gericht enthält	A E G G1 M 	A E G G1 M 	A B E G G1 G2 G3 M	A B E G G1 	A B E F G G1 M 
Gericht 2 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Vegetarisches Linsengemüse mit Karotten, Lauch und Sellerie, dazu schwäbische Eierspätzle	Bunte Schupfnudelpfanne mit knackigem Saison Gemüse dazu Käsesoße	Allgäuer Käseknöpfe mit Emmentaler und Bergkäse dazu Röstzwiebelsoße	Vegane Knusperfrikadellen (aus Weizenprotein) mit Röstgemüsesoße dazu Rotkraut und Salzkartoffeln aus der Region	Hausgemachte Veggie-Lasagne mit Soja-Bolognese, Gemüse und Käse überbacken
	A E G G1 	A E G G1 M	E G G1 M	A B G G1	A E G G1 J 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 Bolognese Soße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse
	A E G G1 M 	E G G1 M	A E G G1 M	A E G G1 M 	E G G1 M
Beilagen- salat 1	Hausgemachter Karottensalat B	Frisee-Salat mit weißem Dressing A B E M	Gemüsesticks	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	
Beilagen- salat 2					Hausgemachter Weißkrautsalat A B
Dessert 1			Zum Nikolaustag: ein Mini-Weckmann G G1 G3 M	Schokopudding M	
Dessert 2	eine Banane	eine Clementine			Kiwi

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 50
-tagesfrisch gekocht-

KW 50_23	Montag 11.12.2023	Dienstag 12.12.2023	Mittwoch 13.12.2023	Donnerstag 14.12.2023	Freitag 15.12.2023
Gericht 1 Schüler Gericht	Rindergeschnetzeltes in Soße dazu Maisgemüse und Langkornreis	Saftige Schinkennudeln ^{2,4,8} mit Putenschinken dazu eine helle Käse-Gemüesoße	Paniertes Putenschnitzel mit Erbsengemüse a la creme und hausgemachtem Sahnepüree	Hähnchenbruststreifen in Paprikasoße mit Bio-Bohnen DE-ÖKO-006 und Eierteigwaren	Wildlachswürfel in heller Soße dazu Penne Teigwaren
Gericht enthält	ABGG1 	ABEGG1M 	AE GG1M 	ABEGG1M 	A E F G G1 M  
Gericht 2 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Hausgemachte Gemüse-Bolognese mit frischem bunten Gemüse (Kürbis, Karotten, Lauch, Sellerie) dazu Langkornreis	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Apfelsmus ⁴	Hausgemachtes Moussaka Kartoffelaufbau mit veganem Hack auf Erbsenbasis, Feta-Käse, Zucchini, Auberginen und Paprika dazu mediterrane Soße	Sojageschnetzeltes in milder Paprikasoße dazu Bio-Bohnen DE-ÖKO-006 und Eierteigwaren	Penne "Napoli" mit fruchtiger Tomatensoße dazu Streukäse
	AGG1J 	EGG1M	AE GG1G4M	EGG1JM	EGG1M
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse AEGG1M 	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse EGG1M	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu vegetarische Bratensoße und geriebenen Käse AEGG1M	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse EGG1M	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse AEGG1M 
Beilagen- salat 1	Weißkraut-Zucchini-Salat ABEM	Gurkensalat mit Dill verfeinert ABEM	Blattsalat mit weißem Dressing ABEM	Karottensalat B	Chinakohl mit Thousand-Island-Dressing ABEM
Beilagen- salat 2					
Dessert 1		Joghurtdessert M		Grießdessert GG1M	
Dessert 2	Bio-Apfel DE-ÖKO-006		Banane		Clementine

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 51

-tagesfrisch gekocht-

KW 51_23	Montag 18.12.2023	Dienstag 19.12.2023	Mittwoch 20.12.2023	Donnerstag 21.12.2023	Freitag 22.12.2023
Gericht 1 Schüler Gericht	Eierpfannkuchen mit hausgemachter Hackfleischgemüsesoße	Hähnchenragout mit Bio-Erbesen DE-ÖKO-006 und Langkornreis	VEGGI DAY Badische Kartoffelsuppe mit Kartoffeln aus der Region und Gemüse dazu ein BIO Brötchen DE-ÖKO-006	Rinderhacksteak in Bratensoße dazu Bohnengemüse und Eierknöpfle	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladen-Joghurtsoße ⁹ dazu Risoleekartoffeln
Gericht enthält	A E G G1 M 	A E G G1 	A E G G1 M	A B E G G1 G2 G3 M 	B E F G G1 M 
Gericht 2 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Eierpfannkuchen mit Karotten und Kürbiswürfeln a la Creme	Vegetarische Klopse (mit Weizenprotein) in heller Soße dazu feine Bio-Erbesen DE-ÖKO-006 und Langkornreis	Weihnachtliches Kartoffel-Gemüsegratin mit Karotten, Wirsingkohl und Lauch dazu Pfifferlinge und Kräuterseitlinge in Rahmsoße	Schwäbische Krautspätzle mit mildem Sauerkraut dazu eine Röstzwiebelsoße	Eimeromelett dazu Bio-Rahmspinat DE-ÖKO-006 und Kartoffeln aus der Region
	E G G1 M	A E G G1 J M	E G G1 G4 M	E G G1 I	A E G G1 M
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu vegetarische Bratensoße und geriebenen Käse A E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 
Beilagen- salat 1	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M		Blattsalat "Winter" mit weißem Dressing A B E M	Endiviensalat mit weißem Dressing A B E M	Frischgemüse-Salat A B
Beilagen- salat 2		Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B			
Dessert 1	Früchtequark M		Frischer Obstsalat	Milchreis¹ E M	
Dessert 2		BIO Banane DE-ÖKO-006			Birne

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