








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

Zahner®
Feinkost

Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 09
-tagesfrisch gekocht-

KW 09_24	Montag 26.02.2024	Dienstag 27.02.2024	Mittwoch 28.02.2024	Donnerstag 29.02.2024	Freitag 01.03.2024
Gericht 1 Schüler Gericht	Hähnchenbrust Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu Eierspätzle	Paniertes Schweineschnitzel dazu Rahmkarotten und Sahnepüree	VEGGIE DAY Erbsencremesuppe mit Kartoffeln dazu ein Bio-Weizenbrötchen DE-ÖKO-006	Geflügel Bratwurst⁸ in Soße mit Rotkraut und Salzkartoffeln aus der Region	Seelachswürfel in heller Soße dazu feine Bandnudeln
Gericht enthält	A E G G1 M 	A E G G1 M 	A B E G G1 G2 M	A B E G G1 	A B E F G G1 M 
Gericht 2 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch, dazu schwäbische Eierspätzle	Schupfnudeln dazu knackiges Saisongemüse und eine Käsesauce	Käseknöpfe mit Emmentaler- und Bergkäse verfeinert dazu Röstgemüsesauce	Vegane Knusperfrkadelle (aus Weizenprotein) in Röstgemüsesauce 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 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 Bolognese Soße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse
	E G G1 M	A E G G1 M 	A E G G1 M	A E G G1 M 	E G G1 M
Beilagen- salat 1	Karottensalat	Frisee-Salat mit weißem Dressing		Gemüsesticks	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert
	B	A B E M			A B E M
Beilagen- salat 2			Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing		
			B		
Dessert 1		Frucht-Kompott		Schokopudding	Fruchtjogurt
				M	M
Dessert 2	Banane		Apfel		

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 10
-tagesfrisch gekocht-

KW 10_24	Montag 04.03.2024	Dienstag 05.03.2024	Mittwoch 06.03.2024	Donnerstag 07.03.2024	Freitag 08.03.2024
Gericht 1 Schüler Gericht	Rindergeschnetzeltes in brauner Soße dazu Maisgemüse und Langkornreis	Hähnchensteak in Paprikasoße mit Bio-Bohnen DE-ÖKO-006 und Eierteigwaren	Hähnchennuggets mit hausgemachtem Sahnepüree dazu Ketchup	Saftige Schinkennudeln ^{2,4,8} mit Hinterschinken dazu eine Käse-Gemüesoße	Wildlachswürfel in heller Soße dazu Gemüserais
Gericht enthält	A B G G1 	A B E G G1 M 	A E G G1 M 	A B E G G1 M 	A E F G G1 J M 
Gericht 2 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Sojageschnetzeltes in milder Paprikasoße dazu Maisgemüse und Langkornreis	Hausgemachte Gemüse-Bolognese mit Eierteigwaren dazu Streukäse	Penne "Napoli" mit fruchtiger Tomatensoße dazu Reibekäse	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße	Vegane Nuggets mit hausgemachtem Sahnepüree dazu Ketchup
	E G G1 J M	A G G1 J	E G G1 M	E G G1 M	A 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	Weißkraut-Zucchini-Salat	Blattsalat mit weißem Dressing	Gurkensalat mit Dill verfeinert	Karottensalat	Chinakohl mit Thousand-Island-Dressing
	A B E M	A B E M	A B E M	B	A B E M
Beilagen- salat 2					
Dessert 1	Vanillepudding M		Joghurtdessert M		eine Portion Apfelmus ⁴
Dessert 2		Kiwi		Banane	

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 11

-tagesfrisch gekocht-

KW 11_24	Montag 11.03.2024	Dienstag 12.03.2024	Mittwoch 13.03.2024	Donnerstag 14.03.2024	Freitag 15.03.2024
Gericht 1 Schüler Gericht	Eierpfannkuchen mit hausgemachtem Haschee	Gebackener Putenfleischkäse ^{2,4} dazu Rahmspinat und Kartoffeln aus der Region	Hähnchenragout mit Bio-Erbсен DE-ÖKO-006 und Langkornreis	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu Eierteigwaren	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße ⁹ dazu Risoleekartoffeln
Gericht enthält	A E G G1 M 	A B E G G1 M 	A E G G1 	A E G G1 M 	B E F G G1 M 
Gericht 2 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Eierpfannkuchen mit Apfelmus	Badische Eierknöpfe dazu Karottengemüse und einer Röstgemüesoße	Veggie-Klopse (Weizenprotein) in heller Soße dazu feine Bio-Erbсен DE-ÖKO-006 und Langkornreis	Veggiemaultaschen in Gemüsebrühe dazu hausgemachter Kartoffelsalat	Eieromelett mit Bio-Spinat DE-ÖKO-006 a la creme und Kartoffeln aus der Region
	E G G1 M	A E G G1	A E G G1 J M	A B E G G1 M	A 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 Bolognese Soße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse
	E G G1 M	A E G G1 M 	A E G G1 M	A E G G1 M 	E G G1 M
Beilagen- salat 1	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Frisee-Salat mit weißem Dressing A B E M		Gemügesticks	Endiviansalat mit weißem Dressing A B E M
Beilagen- salat 2			Blattsalat "Frühling" mit Essig-Öl-Dressing B		
Dessert 1	Früchtequark M		Frischer Obstsalat	Milchreis 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=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 12

-tagesfrisch gekocht-

KW 12_24	Montag 18.03.2024	Dienstag 19.03.2024	Mittwoch 20.03.2024	Donnerstag 21.03.2024	Freitag 22.03.2024
Gericht 1 Schüler Gericht	Fleischbällchen in Bratensoße dazu Karottengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree	Leichter Geflügel-Eintopf mit Möhren, Kartoffeln, Lauch, Nudeln, Staudensellerie und Geflügelklößchen dazu ein Sesambrötchen	Geflügelstreifen in Soße mit Bio-Bohnen DE-ÖKO-006 und Langkornreis	Makkaroni "Bolognese" mit Rindfleischsoße dazu geriebener Käse	Veggie Day Hausgemachte Veggie-Lasagne (mit Erbsenprotein) mit Käse überbacken
Gericht enthält	A B E G G1 M 	A C E G G1 G3 	A E G G1 	A E G G1 M 	A E G G1 M
Gericht 2 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Kartoffelgratin mit Käse überbacken dazu Karottengemüse	Eiernudeln dazu Erbsengemüse und vegetarische Rahmsoße	Veggie-Köttbullar in Soße dazu Bio-Bohnen DE-ÖKO-006 und Langkornreis	Makkaroni mit Veggie-Bolognese dazu geriebener Käse	Blumenkohl-Käsemedaillon dazu ein Kartoffel-Kohlrabi Ragout
	E G G1 G4 M	A E G G1 M	A B E G G1 G4 J 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 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
	E G G1 M	A E G G1 M 	E G G1 M	A E G G1 M	A E G G1 M 
Beilagen- salat 1	Zucchini-Mais-Salat	Blattsalat "Frühling" mit weißem Dressing	Karottensalat	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert	
	A B E M	A B E M	B	A B E M	
Beilagen- salat 2					Blattsalatsmischung mit Essig-Öl-Dressing
					B
Dessert 1	Fruchtjoghurt M		Puddingdessert M		Grießdessert G G1 M
Dessert 2		Kiwi		Banane	

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