






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

Zahner
Feinkost

Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 15

-tagesfrisch gekocht-

KW 15_24	Montag 08.04.2024	Dienstag 09.04.2024	Mittwoch 10.04.2024	Donnerstag 11.04.2024	Freitag 12.04.2024
Gericht 1 Schüler Gericht	Veggie-Day Kartoffel-Gemüsecreme- Suppe dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006	Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsauce dazu schwäbische Eierspätzle	Rindergeschnetzeltes mit grünen Bohnen und Langkornreis	Paniertes Seelachsfilet mit Dampfkartoffeln dazu Joghurt-Remouladensoße ⁹	Geflügelbratwurst ^{2,4} mit brauner Soße dazu Wirsing a la creme und Kartoffeln aus der Region
Gericht enthält	A E G G1 M	A E G G1 M 	A B E G G1 	B E F G G1 M  	A B E G G1 M 
Gericht 2 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Hausgemachte Linsenbolognese mit bunten Farfalle-Teigwaren dazu geriebener Käse	Sojageschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu schwäbische Eierspätzle	Eierpfannkuchen mit Apfelmus ⁴	Eieromelett dazu Rahmwirsing und Kartoffelrösti	Hausgemachte Kohlrabi-Lasagne mit Emmentaler Käse überbacken
	E G G1 M	E G G1 J M	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 vegetarische Bratensoße 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 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 Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 
Beilagen- salat 1	Hausgemachter Gurkensalat A B E M	Blattsalat mit weißem Dressing A B E M	Karotten-Ananas-Salat A B	Gemügesticks	Weißkraut-Zucchini-salat A B E M
Beilagen- salat 2					
Dessert 1		Buttermilchdessert M			Fruchtjoghurt M
Dessert 2	Apfel		Bio Banane DE-ÖKO-006	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 16**

-tagesfrisch gekocht-

KW 16_24	Montag 15.04.2024	Dienstag 16.04.2024	Mittwoch 17.04.2024	Donnerstag 18.04.2024	Freitag 19.04.2024
Gericht 1 Schüler Gericht	Geflügel-Köttbullar in Rahmsoße dazu feine Erbsen und Eierteigwaren	Chili con Carne mit Mais, Kidneybohnen, Paprika dazu Langkornreis	Pizza-Fleischkäse ^{2,4} in Bratensoße mit grünen Bio-Bohnen DE-ÖKO-006 und hausgemachtes Kartoffelpüree	Herzhafter Rindergulasch in Soße dazu schwäbische Eierspätzle	Spaghetti mit einer leichten Mango-Frischkäse-Soße
Gericht enthält	A B E G G1 M 	B E G G1 M 	A B E G G1 M 	A B E G G1 	E G G1 M
Gericht 2 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Gemüseaultaschen in Gemüsebrühe dazu hausgemachter Kartoffelsalat	Portion hausgemachte Rühreier mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln	Vegetarische Klopse in Röstgemüesoße mit grünen Bio-Bohnen DE-ÖKO-006 und hausgemachtes Kartoffelpüree	Falafel Kichererbsenbällchen mit Tomatensoße dazu Langkornreis	Bami Goreng asiatische Nudeln mit Eierflocken dazu Chinagemüse und Sojasoße
	A B E G G1 M	A E G G1 M	A E G G1 J M	A G G1 	A B 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 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	Cole-Slaw-Salat (Weißkraut-Karottensalat) in weißem Dressing A B E M			Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Bunte Blattsalatmischung mit weißem Dressing A B E M
Beilagen- salat 2		Zucchini-salat A B E M	Blattsalat "Frühling" mit Essig-Öl-Dressing B		
Dessert 1	Schokopudding M		Vanillejoghurt 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=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