

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



Kita- und Schüler-  
Verpflegungsplan KW 17  
-tagesfrisch gekocht-

KW 17_24	Montag 22.04.2024	Dienstag 23.04.2024	Mittwoch 24.04.2024	Donnerstag 25.04.2024	Freitag 26.04.2024
<b>Gericht 1 Schüler Gericht</b>	<b>Schwäbisches Linsengemüse</b> mit Sellerie, Karotten Lauch und Geflügelwurstscheiben dazu Eierspätzle	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit <b>Bio-Karotten DE-ÖKO-006</b> a la creme und hausgemachtem Kartoffelpüree	<b>Fusilli-Teigwaren</b> mit Bolognese Soße und geriebenen Käse	<b>Hähnchensteak</b> in milder Paprikasoße mit grünen Bohnen und Langkornreis	<b>Seelachsragout</b> in heller Soße dazu Dampfkartoffeln
<b>Gericht enthält</b>	A B E G G1	A E G G1 M	A E G G1 M	A E G G1	B F G G1 M
<b>Gericht 2 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält</b>	<b>Gnocchi</b> dazu Soja-Bolognese	<b>Paniertes Veggie-Schnitzel</b> mit <b>Bio-Karotten DE-ÖKO-006</b> a la creme und hausgemachtem Kartoffelpüree	<b>Spiralnudeln "Napoli"</b> mit fruchtiger Tomatensoße dazu geriebenen Käse	<b>Käseknöpfe</b> dazu Röstgemüesoße mit grünen Bohnen	<b>Vegetarisches Linsengemüse</b> mit Karotten, Lauch und Sellerie dazu schwäbische Eierspätzle
	A E G G1 J	A E G G1 M	E G G1 M	E G G1 M	A E G G1
<b>Gericht 3 Pastateller Gericht enthält</b>	<b>Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006</b> dazu Tomatensoße und geriebenen Käse	<b>Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006</b> dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse	<b>Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006</b> dazu vegetarische Bratensoße und geriebenen Käse	<b>Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006</b> dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse	<b>Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006</b> 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
<b>Beilagen- salat 1</b>	<b>Hausgemachter Karottensalat</b> B	<b>Frisee-Salat</b> mit weißem Dressing A B E M	<b>Rahm Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A B E M		<b>Kohlrabisalat</b> A B E M
<b>Beilagen- salat 2</b>				<b>Bunter Blattsalatmix</b> mit Essig-Öl-Dressing B	
<b>Dessert 1</b>	<b>Fruchtjoghurt</b> M			<b>Quarkdessert</b> M	
<b>Dessert 2</b>		<b>Bio-Banane DE-ÖKO-006</b>	<b>Apfel</b>		<b>Kiwi</b>

**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 18  
-tagesfrisch gekocht-

KW 18_24	Montag 29.04.2024	Dienstag 30.04.2024	Mittwoch 01.05.2024	Donnerstag 02.05.2024	Freitag 03.05.2024
<b>Gericht 1</b> <b>Schüler Gericht</b>	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> in Geflügelrahmsoße dazu <b>Bio-Erbsengemüse</b> <b>DE-ÖKO-006</b> und Langkornreis	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> mit hausgemachter Joghurt- Remouladensoße <sup>9</sup> mit Gurke dazu Dampfkartoffeln		<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in Rahmsoße dazu eine Portion Kartoffelrösti	<b>Veggie DAY</b> <b>Kartoffelcremesuppe</b> mit Schmand und Schnittlauch verfeinert dazu ein <b>BIO- Brötchen</b> <b>DE-ÖKO-006</b>
<b>Gericht enthält</b>	A E G G1 M 	B E F G G1 M 		A E G G1 M 	A E G G1 G2 G3 M
<b>Gericht 2</b> <b>Vegetarisches</b> <b>Gericht</b> <b>(fleischfrei)</b> <b>Gericht enthält</b>	<b>Portion Rühreier</b> <b>mit Bio-Erbsen DE-ÖKO-006</b> a la creme und Würfelpotatoes "Rancher Art"	<b>"Kräuter Kratzete"</b> (Luftige Kräuter-Pfannkuchen) mit einem Spargel-Möhren-Ragout	<b>Feiertag</b>	<b>Gemüsemaultaschen</b> in Wurzelgemüsesud dazu hausgemachter Kartoffelsalat	<b>Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäse-Kräuterfüllung dazu ein Karotten-Paprika-Letscho
	A E G G1 M	E G G1 M		A B E G G1 M	E G G1 M
<b>Gericht 3</b> <b>Pastateller</b> <b>Gericht enthält</b>	<b>Pasta mit</b> <b>Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006</b> dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse	<b>Pasta mit</b> <b>Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006</b> dazu Tomatensoße und geriebenen Käse		<b>Pasta mit</b> <b>Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006</b> dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse	<b>Pasta mit</b> <b>Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006</b> dazu vegetarische Bratensoße geriebenen Käse
	A E G G1 M 	E G G1 M		A E G G1 M 	E G G1 M
<b>Beilagen-</b> <b>salat 1</b>	<b>Rahm Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert	<b>Gemüsesticks</b>		<b>Karottensalat</b>	<b>Chinakohl</b> mit Thousand-Island-Dressing
	A B E M			B	A B E M
<b>Beilagen-</b> <b>salat 2</b>					
<b>Dessert 1</b>		<b>Vanillepudding</b> M		<b>Erdbeerquark</b> M	<b>Milchreis</b> E M
<b>Dessert 2</b>	<b>Apfel</b>				

**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 19

-tagesfrisch gekocht-

KW 19_24	Montag 06.05.2024	Dienstag 07.05.2024	Mittwoch 08.05.2024	Donnerstag 09.05.2024	Freitag 10.05.2024
<b>Gericht 1 Schüler Gericht</b>	<b>Putenschnitzel paniert</b> mit Bratensoße dazu Salzkartoffeln aus der Region	<b>Geflügel-Köttbullar</b> in Rahmsoße dazu Erbsengemüse und Langkorreis	<b>Ravioli "Carne die Manzo"</b> Teigtaschen mit Rindfleisch gefüllt dazu Tomatensoße		
<b>Gericht enthält</b>	A E G G1 M 	A B E G G1 M 	A E G G1 		
<b>Gericht 2 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält</b>	<b>Emmentaler Käsespätzle</b> mit Bergkäse verfeinert dazu eine Röstgemüesoße	<b>Veggie-Bällchen</b> (Weizen-Sojaprotein) in Röstgemüesoße dazu Erbsengemüse und Dampfkartoffeln	<b>Bio-Gemüseravioli</b> <b>DE-ÖKO-006</b> dazu fruchtige Tomatensoße	<b>Feiertag</b>	
	E G G1 M	E G G1 G4 J	E G G1 G4 M		
<b>Gericht 3 Pastateller Gericht enthält</b>	<b>Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006</b> dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	<b>Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006</b> dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 	<b>Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006</b> dazu vegetarische Bratensoße und geriebenen Käse A E G G1 M		
<b>Beilagen- salat 1</b>	<b>Gemüesticks</b>		<b>Rahm- Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A B E M		
<b>Beilagen- salat 2</b>		<b>Zucchini-Salat</b> A B E M			
<b>Dessert 1</b>	<b>Apfelmus</b>				
<b>Dessert 2</b>		<b>Kiwi</b>	<b>Birne</b>		

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 20

-tagesfrisch gekocht-

KW 20_24	Montag 13.05.2024	Dienstag 14.05.2024	Mittwoch 15.05.2024	Donnerstag 16.05.2024	Freitag 17.05.2024
<b>Gericht 1 Schüler Gericht</b>	<b>Rindergeschnetzeltes</b> in Majoransoße dazu <b>Bio-Bohnen DE-ÖKO-006</b> und hausgemachtes Kartoffelpüree	<b>Makkaroni "Bolognese"</b> mit Rindfleischsoße dazu geriebenen Käse	<b>Möhren-Eintopf</b> mit Karotten, Kartoffeln, Lauch, Sellerie und Hähnchenbrustwürfel dazu ein Weizenbrötchen	<b>Geflügelfrikadelle</b> in Soße dazu Wirsing a la creme und Dampfkartoffeln	<b>Fischstäbchen</b> mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Ketchup
<b>Gericht enthält</b>	A B E G G1 M 	A E G G1 M 	A B E G G1 M 	A B E G G1 G2 G3 M 	A F G G1 M 
<b>Gericht 2 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält</b>	<b>Veggie-Geschnetzeltes</b> in Röstgemüsesoße dazu <b>Bio-Bohnen DE-ÖKO-006</b> und Kartoffelpüree	<b>Hausgemachter Makkaroni- Auflauf</b> mit veganem Hack, Gemüse und Käse überbacken dazu Tomatensoße	<b>Schwäbische Eierknöpfe</b> mit Champignonrahmsoße	<b>Vegetarische Klopse</b> in Röstgemüsesoße dazu Rahmwirsing und Dampfkartoffeln aus der Region	<b>Vegane Nuggets</b> mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Ketchup
	A E G G1 J M	A E G G1 M	A E G G1 M	A E G G1 M	A B E G G1 J M
<b>Gericht 3 Pastateller Gericht enthält</b>	<b>Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006</b> dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse	<b>Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006</b> dazu vegetarische Bratensoße und geriebenen Käse	<b>Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006</b> dazu Tomatensoße und geriebenen Käse	<b>Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006</b> dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse	<b>Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006</b> 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
<b>Beilagen- salat 1</b>	<b>Frisch-Gemüse-Salat</b> in Essig-Öl-Dressing A B	<b>Hausgemachter Karottensalat</b> B	<b>Gemüsesticks</b>		<b>Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A B E M
<b>Beilagen- salat 2</b>				<b>Frisee-Salat</b> mit Essig-Öl-Dressing B	
<b>Dessert 1</b>		<b>Fruchtjogurt</b> M		<b>Nuss-Pudding</b> H H2 M	
<b>Dessert 2</b>	Kiwi		Eine Portion Erdbeeren		<b>Bio-Banane DE-ÖKO-006</b>

**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