

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



Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 25
 -tagesfrisch gekocht-

KW 25_24	Montag 17.06.2024	Dienstag 18.06.2024	Mittwoch 19.06.2024	Donnerstag 20.06.2024	Freitag 21.06.2024
Gericht 1 Schüler Gericht	Tortelloni "Carne di Manzo" mit Rindfleisch gefüllt, dazu fruchtige Tomatensoße	Gebackener Fleischkäse ^{2,4} mit Bratensoße dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln	Rinderhacksteak in Bratensoße, dazu Bio-Erbisen DE-ÖKO-006 und Kartoffel-Karottenpüree	Geflügel-Cevapcici in Balkansoße dazu grüne Bohnen und Langkornreis	Seelachswürfel in heller Soße mit Dampfkartoffeln
Gericht enthält	A E G G1 M 	A B G G1 M 	A E G G1 G2 G3 M 	A B E G G1 M 	A E F G G1 M 
Gericht 2 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Bio-Käse-Tortelloni DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße	Veggie Köttbullar (Soja Basis) in Röstgemüesoße dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln	Fusilli-Duett Spiral- und Vollkornspiralnudeln mit fruchtiger Tomatensoße dazu Bio-Erbisen DE-ÖKO-006 und Reibekäse	Vegane Cevapcici in Paprikasoße mit grünen Bohnen und Langkornreis	Gemüsefrikadellen mit Blumenkohlröschen a la creme
	E G G1 M	A B E G G1 G4 J M	E G G1 M	A G G1 	E G G1 M
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu vegetarische braune 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 	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 Karottensalat B	Rahm Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Blattsalat mit weißem Dressing A B E M	Gemüesticks	
Beilagen- salat 2					Endiviensalat mit Essig-Öl Dressing B
Dessert 1		Fruchtjoghurt M		Früchte-Quark M	
Dessert 2	Apfel		Eine Portion Erdbeeren		Eine Nektarine

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 26
-tagesfrisch gekocht-

KW 26_24	Montag 24.06.2024	Dienstag 25.06.2024	Mittwoch 26.06.2024	Donnerstag 27.06.2024	Freitag 28.06.2024
Gericht 1 Schüler Gericht	Rindfleischmaultaschen in Gemüsebrühe mit Einlage dazu ein hausgemachter Kartoffelsalat A B E G G1	Zarte Putenstreifen mit Champignonrahmsauce dazu Eierteigwaren A E G G1 M	Spaghetti "Bolognese" aus reinem Rindfleisch dazu Reibekäse A E G G1 J M 	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bio-Erbsengemüse DE-ÖKO-006 a la creme und Dampfkartoffeln aus der Region A E G G1 M	Lachs-Tortelloni mit heller Soße dazu Bio-Karottengemüse DE-ÖKO-006 F G G1 M
Gericht 2 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Eierpfannkuchen mit Apfelmus ⁴ E G G1 M	Eierknöpfe mit Champignonrahmsauce E G G1 M	Spaghetti mit Soja Bolognese dazu geriebener Käse A E G G1 J M	Geschnittene Gemüsemaultaschen mit Rührei gebacken dazu Tomaten-Joghurt-Soße A E G G1 M 	Käsespätzle mit Emmentaler Käse dazu Bio-Karottengemüse DE-ÖKO-006 und eine Röstgemüesoße 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 vegetarische braune 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	Paprika-Mais-Gurken-Salat A B	Karottensalat B	Gemügesticks	Chinakohl mit Thousand-Island-Dressing A B E M	Frisee-Salat mit weißem Dressing A B E M
Beilagen- salat 2					
Dessert 1	Fruchtjoghurt M		Nusspudding H H2 M	Frischer Obstsalat	
Dessert 2		Apfel			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 27

-tagesfrisch gekocht-

KW 27_24	Montag 01.07.2024	Dienstag 02.07.2024	Mittwoch 03.07.2024	Donnerstag 04.07.2024	Freitag 05.07.2024
Gericht 1 Schüler Gericht	Veggie-Day Gemüse Eintopf mit frischem Gemüse und Nudleinlage dazu ein Bio-Vollkornbrötchen DE-ÖKO-006	Hausgemachte Lasagne "Bolognese" italienische Spezialität mit Rindfleischsoße und Käse überbacken	Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsoße dazu schwäbische Eierspätzle	Paniertes Seelachsfilet mit Dampfkartoffeln dazu Joghurt-Remouladensoße ⁹	Rindergeschnetzeltes mit grünen Bohnen und Langkornreis
Gericht enthält	A C E G G 1 	A E G G 1 M 	A E G G 1 M 	B E F G G 1 M 	A B E G G 1 
Gericht 2 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Veggie Hackbällchen (Soja-Weizenbasis) in milder Paprikarahmsoße dazu Eiernudeln	Eieromelett dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln aus der Region	Sojageschnetzeltes in Champignonrahmsoße dazu schwäbische Eierspätzle	Hausgemachtes Kartoffel-Möhren-Gratin mit Emmentaler Käse überbacken dazu eine Spinatsoße	Hausgemachte Linsenbolognese mit bunten Farfalle-Teigwaren dazu geriebenen Käse
	E G G 1 G 4 J M	E G G 1 M	E G G 1 J M	E G G 1 G 4 M	A E G G 1 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 braune Soße 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 G 1 M	A E G G 1 M	A E G G 1 M 	E G G 1 M	A E G G 1 M 
Beilagen-salat 1	Hausgemachter Gurkensalat	Gemügesticks	Karotten-Ananas-Salat	Blattsalat "Sommer" mit Radieschen und Mais Joghurt Dressing	Weißkraut-Zucchini-salat
	A B E M		A B	A B E M	A B E M
Beilagen-salat 2					
Dessert 1		Buttermilchdessert M		Portion Apfelmus	Fruchtjoghurt M
Dessert 2	Apfel		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=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 28

-tagesfrisch gekocht-

KW 28_24	Montag 08.07.2024	Dienstag 09.07.2024	Mittwoch 10.07.2024	Donnerstag 11.07.2024	Freitag 12.07.2024
Gericht 1 Schüler Gericht	Geflügel-Köttbullar in Rahmsoße dazu feine Erbsen und Eierteigwaren	Eine Rinderfrikadelle mit brauner Soße, dazu hausgemachtes Kartoffel- Karottenpüree	Pizza-Fleischkäse^{2,4} in Bratensoße mit grünen Bio-Bohnen DE-ÖKO-006 und Dampfkartoffeln	Chili con Carne mit Mais, Kidneybohnen und Paprika dazu Langkornreis	Hähnchen Ragout in Paprikasoße mit schwäbischen Eierspätzle
Gericht enthält	A B E G G1 M 	A B E G G1 G2 G3 M 	A B E G G1 M 	B E G G1 M 	A E G G1
Gericht 2 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Gemüseaultaschen in Gemüsebrühe dazu hausgemachter Kartoffelsalat	Portion hausgemachte Rühreier mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln	Vegetarische Klopse (Weizen Soja) in Röstgemüesoße mit grünen Bio-Bohnen DE-ÖKO-006 und hausgemachtes Kartoffelpüree	Falafel Kichererbsenbällchen mit Tomatensoße dazu Langkornreis	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesoße
	A B E G G1 M	A E G G1 M	A E G G1 J M	A G G1 	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 braune 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
	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	Blattsalat "Sommer" mit Radieschen und Mais Joghurt Dressing A B E M	Zucchini-salat 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					
Dessert 1	Schokopudding M		Vanillejoghurt M		Grießdessert G G1 M
Dessert 2		Eine Portion Erdbeeren		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