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

Zahner® Feinkost

Kita- und Schüler-Verpflegungsplan KW 41

-tagesfrisch gekocht-

KW 41_24	Montag 07.10.2024	Dienstag 08.10.2024	Mittwoch 09.10.2024	Donnerstag 10.10.2024	Freitag 11.10.2024
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	*VEGGIE DAY* **Allgäuer Käseknöpfle** mit Emmentaler- und Bergkäse dazu Röstgemüsesoße E G G1 M	**Paniertes Veggie-Schnitzel** mit **Bio-Karotten** a la creme und hausgemachtem Kartoffelpüree A E G G1 M	**Spaghetti Duett** helle und dunkle Spaghetti mit Vollkorn dazu eine Karotten- Kürbis Bolognese und Reibekäse A G G1 J M	**Eierteigwaren"Napoli"** mit fruchtiger Tomatensoße dazu geriebenen Käse E G G1 M	**Schupfnudeln** dazu buntes Saisongemüse (Kürbis, Karotten, Lauch) mit einer milden Käsesoße A E G G1 M
Gericht 2 Schüler Gericht **Gericht enthält**	*VEGGIE DAY* **Schwäbisches Linsengemüse** mit Sellerie, Karotten und Lauch dazu Eierspätzle A B E G G1	**Paniertes Schweineschnitzel** mit **Bio-Karotten** a la creme und hausgemachtem Kartoffelpüree A E G G1 M	**Seelachsragout** in heller Soße dazu Dampfkartoffeln B E F G G1 M	**Fusilli-Teigwaren** mit Bolognese Soße und geriebenen Käse A G G1 M	**Hähnchensteak** in milder Paprikasoße mit grünen Bohnen und Langkornreis A E G G1
Gericht 3 Pasta Linie vegetarisch **Gericht enthält**	*VEGGIE DAY* **Pasta mit** **Bio-Teigwaren** dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	**Pasta mit** **Bio-Teigwaren** dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M	**Pasta mit** **Bio-Teigwaren** dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	**Pasta mit** **Bio-Teigwaren** dazu vegetarische braune Soße und geriebenen Käse A E G G1 M	**Pasta mit** **Bio-Teigwaren** dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M
Beilagen-salat 1	**Hausgemachter Karottensalat** B	**Frisee-Salat** mit weißem Dressing A B E M	**Rahm Gurkensalat** mit Dill verfeinert A B E M	**Gemüsesticks**	**Rotkrautsalat** A B E M
Beilagen-salat 2					
Dessert 1	**Fruchtjoghurt** M		**Quarkdessert** M		
Dessert 2		**Bio-Banane**		**Nektarine**	**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=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 42

-tagesfrisch gekocht-

KW 42_24	Montag 14.10.2024	Dienstag 15.10.2024	Mittwoch 16.10.2024	Donnerstag 17.10.2024	Freitag 18.10.2024
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	**Portion Rührreier** **mit Bio-Spinat** a la creme und Würfelkartoffeln A E G G1 M	**Mini Pfannkuchen** mit Zimt-Zucker bestreut dazu Apfelmus [4] E G G1 M	**Veggie-Hackbällchen** (auf Hafer-Soja-Basis) in Champignonrahmsoße dazu Eierspätzle A E G G1 G4 J M	**Gemüsemaultaschen** in Wurzelgemüsesud dazu hausgemachter Kartoffelsalat A B E G G1 M	***VEGGIE DAY*** **Kartoffeltaschen** mit Frischkäse-Kräuterfüllung dazu ein Karotten-Kürbis-Letscho E G G1 M
Gericht 2 Schüler Gericht **Gericht enthält**	**Geflügelcevapcici** in milder Paprikasoße dazu **Bio-Erbsengemüse** und Langkornreis A E G G1 M	**Paniertes Seelachsfilet** mit hausgemachter Joghurt-Remouladensoße[9] mit Gurke dazu Dampfkartoffeln B E F G G1 M	**Putengulasch** in Champignonrahmsoße dazu schwäbische Eierspätzle A E G G1	**Schweinegeschnetzeltes** in Rahmsoße dazu eine Portion Kartoffelrösti A E G G1 M	***VEGGIE DAY*** **Kartoffelgemüsecremesuppe** mit Schmand und Schnittlauch verfeinert dazu ein **BIO-Brötchen** A B E G G1 G2 G3 M
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	**Pasta mit** **Bio-Teigwaren** dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M	**Pasta mit** **Bio-Teigwaren** dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	**Pasta mit** **Bio-Teigwaren** dazu vegetarische braune Soße und geriebenen Käse A E G G1 M	**Pasta mit** **Bio-Teigwaren** dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M	***VEGGIE DAY*** **Pasta mit** **Bio-Teigwaren** dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M
Beilagen-salat 1	**Rahm Gurkensalat** mit Dill verfeinert A B E M	**Gemüsesticks**	**Blattsalat** mit weißem Dressing A B E M	**Karottensalat** B	**Chinakohl** mit Thousand-Island-Dressing A B E M
Beilagen-salat 2					
Dessert 1		**Vanillepudding** M	**frischer Obstsalat**		**Milchreis** M
Dessert 2	**Apfel**			**eine 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!

Zahner Feinkost

Kita- und Schüler-Verpflegungsplan KW 43

-tagesfrisch gekocht-

KW 43_24	Montag 21.10.2024	Dienstag 22.10.2024	Mittwoch 23.10.2024	Donnerstag 24.10.2024	Freitag 25.10.2024
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	**Hausgemachter Kartoffel-Kürbis-Auflauf** mit Emmentaler Käse überbacken dazu Spinatsoße E G G1 G4 M	**Bio-Gemüseravioli** dazu fruchtige Tomatensoße A G G1 J	**Veggie-Bällchen** (auf Soja Basis) in Röstgemüsesoße dazu Erbsengemüse und Dampfkartoffeln E G G1 G4 J	***VEGGIE DAY*** **Emmentaler Käsespätzle** mit Bergkäse verfeinert dazu eine Röstgemüsesoße E G G1 M	**Eierpfannkuchen** mit Herbstgemüse a la creme (Kürbis, Karotten, Bohnen) E G G1 M
Gericht 2 Schüler Gericht **Gericht enthält**	**Hähnchenschnitzel paniert** mit Bratensoße dazu Gabelspaghetti A E G G1 M	**Ravioli "Carne di Manzo"** Teigtaschen mit Rindfleisch gefüllt dazu Tomatensoße A E G G1	**Geflügel-Köttbullar** in Rahmsoße dazu Erbsengemüse und Langkornreis A B E G G1 M	***VEGGIE DAY*** **Cannelloni** mit Ricotta und Spinatfüllung mit Sojabolognese und Käse überbacken A E G G1 J M	**Wildlachsragout** in heller Sauce dazu Dampfkartoffeln aus der Region A E F G G1 M
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	**Pasta mit** **Bio-Teigwaren** dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	**Pasta mit** **Bio-Teigwaren** dazu vegetarische braune Soße und geriebenen Käse A E G G1 M	**Pasta mit** **Bio-Teigwaren** dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M	***VEGGIE DAY*** **Pasta mit** **Bio-Teigwaren** dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	**Pasta mit** **Bio-Teigwaren** dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M
Beilagen-salat 1		**Rahm-Gurkensalat** mit Dill verfeinert A B E M	**Rote Beete Salat**[9] B	**Gemüsesticks**	**Karotten-Ananas-Salat** A B
Beilagen-salat 2	**Weißkrautsalat** A B				
Dessert 1	**Apfelmus**[4]	**Hausgemachtes Bircher Müsli** G G3 G4 H H1 H2 M		**Schokopudding** M	
Dessert 2			**Birne**		**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=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