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

Zahner Feinkost

Kita- und Schüler-Verpflegungsplan KW 37

-tagesfrisch gekocht-

KW 37_24	Montag 09.09.2024	Dienstag 10.09.2024	Mittwoch 11.09.2024	Donnerstag 12.09.2024	Freitag 13.09.2024
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	**Bio-Käse-Tortelloni** dazu Tomatensoße E G G1 M	*VEGGI DAY* **Veggie Köttbullar** (auf Erbsenprotein- Basis) in Röstgemüsesoße dazu Rotkraut und Salzkartoffeln A E G G1	**Fusilli-Duett** Spiral- und Vollkornspiralnudeln mit Soja-Bolognese dazu **Bio-Erbsen** und Reibekäse E G G1 J M	**Vegane Cevapcici** (auf Erbsenprotein- Basis) in Paprikasoße mit grünen Bohnen und Langkornreis A G G1 VEGAN	**Gemüsefrikadellen** mit Blumenkohlröschen a la creme E G G1 M
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	**Tortelloni "Carne di Manzo"** mit Rindfleisch gefüllt dazu fruchtige Tomatensoße A E G G1 M	*VEGGI DAY* **Cannelloni** mit Kürbis und Karottenstreifen in einer leichten Sahnesoße überbacken E G G1 M	**Rinderhacksteak** in Bratensoße dazu **Bio-Erbsen** und Kartoffel-Karottenpüree A E G G1 G2 G3 M	**Geflügel-Cevapcici** in Balkansoße dazu grüne Bohnen und Langkornreis A B E G G1 M	**Seelachswürfel** in heller Soße mit Dampfkartoffeln A E F G G1 M
Gericht 3 Pasta Linie vegetarisch Gericht enthält	**Pasta mit** **Bio-Teigwaren** dazu vegetarische braune Soße und geriebenen Käse A E G G1 M	*VEGGI 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 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	**Gemüsesticks**	
Beilagen-salat 2					**Endiviensalat** mit Essig-Öl Dressing B
Dessert 1	**Fruchtjoghurt** M		**Vanillepudding** M	**Kirschquark** M	
Dessert 2		**Eine Banane**			**Eine 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 38

-tagesfrisch gekocht-

KW 38_24	Montag 16.09.2024	Dienstag 17.09.2024	Mittwoch 18.09.2024	Donnerstag 19.09.2024	Freitag 20.09.2024
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	**Kaiserschmarrn ohne Rosinen** mit Apfelmus[4] E G G1 M	**Spaghetti** mit veganer Bolognese dazu geriebener Käse E G G1 M	**Veggie-Maultaschen** in Gemüsebrühe dazu hausgemachter Kartoffelsalat A B E G G1 M	***VEGGIE DAY*** **Käsespätzle** mit Emmentaler Käse dazu **Bio-Erbsen** und Röstgemüsesoße E G G1 M	**Kartoffelrösti** mit Broccoliröschen a la creme G G1 M
Gericht 2 Schüler Gericht **Gericht enthält**	**Paniertes Hähnchenschnitzel** mit **Bio-Karottengemüse** a la creme und Dampfkartoffeln aus der Region A E G G1 M	**Spaghetti "Bolognese"** aus reinem Rindfleisch dazu Reibekäse A E G G1 M	**Maultaschen** mit Rindfleisch gefüllt in Gemüsebrühe dazu hausgemachter Kartoffelsalat A B E G G1	***VEGGIE DAY*** Gnocchi-Gemüseauflauf mit frischem Basilikum in Tomaten-Frischkäsesoße überbacken A E G G1 M	**Lachs-Tortelloni** mit heller Soße dazu Broccoliröschen 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	**Paprika-Mais-Gurken-Salat** A B	**Gemüsesticks**	**Karottensalat** B	**Chinakohl** mit Thousand-Island-Dressing A B E M	
Beilagen-salat 2					**Frisee-Salat** mit Essig-Öl-Dressing B
Dessert 1	**Grießdessert** G G1 M		**Nusspudding** H H2 M	**Frischer Obstsalat**	
Dessert 2		**Apfel**			**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=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 39

-tagesfrisch gekocht-

KW 39_24	Montag 23.09.2024	Dienstag 24.09.2024	Mittwoch 25.09.2024	Donnerstag 26.09.2024	Freitag 27.09.2024
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	**Hausgemachte Linsenbolognese** mit bunten Farfalle-Teigwaren dazu geriebenen Käse A E G G1 M	*VEGGIE DAY* **Veggie Hackbällchen** (auf Erbsen-Proteinbasis) in milder Paprikarahmsoße dazu Langkornreis E G G1 M	**Sojageschnetzeltes** in Champignonrahmsoße dazu schwäbische Eierspätzle E G G1 J M	**Hausgemachtes** Kartoffel-Möhren-Gratin mit Emmentaler Käse überbacken dazu eine Spinatsoße E G G1 G4 M	**Eine Portion Rühreier** dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln aus der Region E G G1 M
Gericht 2 Schüler Gericht **Gericht enthält**	**Rindergeschnetzeltes** mit grünen Bohnen und Langkornreis A B E G G1	*VEGGIE DAY* **Kartoffel-Karotten-Eintopf** mit Schmand verfeinert dazu ein **Bio-Vollkornbrötchen** A E G G1 G2 G3 M	**Hähnchenbrustfilet** in Champignonrahmsoße dazu schwäbische Eierspätzle A E G G1 M	**Paniertes Seelachsfilet** mit Dampfkartoffeln dazu Joghurt-Remouladensoße[9] B E F G G1 M	**Geflügelbratwurst** [2,4] mit brauner Soße dazu Rahmspinat und Kartoffeln aus der Region A B E G G1 M
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	**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 vegetarische braune 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 Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M
Beilagen-salat 1	**Hausgemachter Gurkensalat** A B E M	**Karotten-Ananas-Salat** A B		**Gemüsesticks**	
Beilagen-salat 2			**Frisee-Salat** mit Essig-Öl-Dressing B		**Weißkrautsalat** A B
Dessert 1		**Buttermilchdessert** M		**Portion Apfelmus**	**Fruchtjoghurt** M
Dessert 2	**Birne**		**Bio 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 40

-tagesfrisch gekocht-

KW 40_24	Montag 30.09.2024	Dienstag 01.10.2024	Mittwoch 02.10.2024	Donnerstag 03.10.2024	Freitag 04.10.2024
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	*VEGGIE DAY* **Veggie-Frikadellen** in Röstgemüsesoße dazu feine Erbsen und Eierteigwaren E G G1	**Vegetarische Klopse** (Weizen-Soja) in Röstgemüsesoße mit Dampfkartoffeln A E G G1 J	**Falafel (Kichererbsenbällchen)** in Tomatensoße dazu Rustica-Karotten und Langkornreis A G G1 VEGAN		
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	*VEGGIE DAY* Gemüsemaultaschen mit Kürbisstreifen dazu eine Röstgemüsesoße A B E G G1 M	**Chilli con Carne** mit Mais, Paprika,Tomaten und Kidneybohnen dazu Langkornreis B E G G1	**Pizza-Fleischkäse**[2,4] in Bratensoße mit mit Rustica-Karotten und Dampfkartoffeln A B E G G1 M		
Gericht 3 Pastateller 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 vegetarische braune Soße und geriebenen Käse A E G G1 M	**Feiertag**	
Beilagen-salat 1	**Cole-Slaw-Salat** (Weißkraut-Karottensalat) in weißem Dressing A B E M	**Gemüsesticks**			
Beilagen-salat 2			**Weißkraut-Zucchinisalat** A B E M		
Dessert 1	**Schokopudding** M		**Vanillejoghurt** M		
Dessert 2		**Pflaume**			

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