


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

Zahner
Feinkost

Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 9
-tagesfrisch gekocht-

KW 09_25	Montag 24.02.2025	Dienstag 25.02.2025	Mittwoch 26.02.2025	Donnerstag 27.02.2025	Freitag 28.02.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Bio-Käse-Tortelloni dazu Tomatensoße E G G1 M	Veggie Gulasch (Milchfilet) in brauner Soße dazu Rotkraut und Kartoffeln A B E G G1 G4 M	Gemüsefrikadellen (Kartoffeln, Erbsen, Karotten) dazu Pastinaken a la creme A E G G1 M	VEGGIE DAY Fasnetssuppe "Gemüsecremesuppe" dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A C E G G1 G2 G3 M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Tortelloni "Carne di Manzo" mit Rindfleisch gefüllt dazu fruchtige Tomatensoße A E G G1 M 	Gebackener Fleischkäse^{2,4} mit Bratensoße dazu Rotkraut und Salzkartoffeln A B G G1 	Seelachsragout in heller Soße dazu feine Bandnudeln A E F G G1 M 	VEGGIE DAY "Fusilli-Duett" Spiral- und Vollkornspiralnudeln mit Soja-Bolognese und geriebenen Käse A G G1 J M	
Gericht 3 Pasta Linie vegetarisch Gericht enthält	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 	VEGGI DAY Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	
Beilagen- salat 1	Hausgemachter Karottensalat B		Rahm Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Endiviensalat mit weißem Dressing A B E M	
Beilagen- salat 2		Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B			
Dessert 1	Fruchtjoghurt M		Vanillepudding M		
Dessert 2		Banane		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=

Druckfr  , Irrtümer und  rungen vorbehalten 

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

Zahner[®]
Feinkost

Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 11
-tagesfrisch gekocht-

KW 11_25	Montag 10.03.2025	Dienstag 11.03.2025	Mittwoch 12.03.2025	Donnerstag 13.03.2025	Freitag 14.03.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Hausgemachte Linsenbolognese mit bunten Farfalle-Teigwaren dazu geriebenen Käse A E G G1 M	Knusperfrikadelle (auf Weizenbasis) dazu Bio Erbsen in Sahnesoße und Kartoffelpüree A B E G G1 M	Badische Eierknöpfe mit einer Champignonrahmsoße E G G1 M	Luftiger Kaiserschmarrn ohne Rosinen dazu Vanillesoße E G G1 M	VEGGIE DAY Veggie Geschnetzeltes (auf Sojabasis) in Rahmsoße dazu schwäbische Spätzle E G G1 J M
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Fleischbällchen in Rahmsoße dazu Eierteigwaren A B E G G1 M 	Hausgemachte Lasagne "Bolognese" mit Rindfleischsoße A E G G1 M 	Makkaroni "alla Calabrese" mit Putenschinken ^{2,4,8} -Tomatensoße dazu Reibekäse A B E G G1 M 	Paniertes Seelachsfilet mit Dampfkartoffeln dazu Joghurt-Remouladensoße ⁹  	VEGGIE DAY Kartoffel-Möhren-Gratin mit Emmentaler Käse überbacken dazu eine leichte Bärlauchsoße E G G1 G4 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 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 	VEGGIE DAY Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M
Beilagen- salat 1	Hausgemachter Gurkensalat A B E M	Frisee-Salat mit weißem Dressing A B E M		Gemüsesticks mit Dip M	
Beilagen- salat 2			Weißkrautsalat A B		Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B
Dessert 1		Buttermilchdessert M	Frischer Obstsalat	Apfelmus⁴	Fruchjoghurt M
Dessert 2	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!



Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 12
-tagesfrisch gekocht-

KW 12_25	Montag 17.03.2025	Dienstag 18.03.2025	Mittwoch 19.03.2025	Donnerstag 20.03.2025	Freitag 21.03.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Ravioli "Formaggio" dazu fruchtige Tomatensoße E G G1 M	Falafel (Kichererbsenbällchen) mit Tomatensoße dazu Langkornreis A G G1	VEGGIE DAY Eierpfannkuchen dazu frische Karotten in milder heller Soße E G G1 I M	Vegetarische Klopse in Röstgemüsesoße mit grünen Bio-Erbesen und Kartoffel-Karottenpüree A E G G1 J M	Vollkorn-Spaghetti mit Möhren-Bolognese A E G G1 J
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Paprika-Hähnchenragout mit buntem Paprika dazu schwäbische Eierspätzle A E G G1	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree A F E G G1 M	VEGGIE DAY Eierpfannkuchen mit Apfelmus ⁴ E G G1	Zahners Currywurst ^{2,4} in pikanter Soße dazu Kartoffelecken A B E G G1 M	Geflügelköttbullar in Rahmsoße dazu feine Erbsen und Eierteigwaren 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	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu vegetarische braune 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	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M
Beilagen- salat 1	Cole-Slaw-Salat in weißem Dressing A B E M		Gemüsesticks mit Dip M	Endiviensalat mit weißem Dressing A B E M	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M
Beilagen- salat 2		Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B			
Dessert 1	Schokopudding M				Grießdessert G G1 M
Dessert 2		Pflaume	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=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