








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



Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 38
-tagesfrisch gekocht-

KW 38_25	Montag 15.09.2025	Dienstag 16.09.2025	Mittwoch 17.09.2025	Donnerstag 18.09.2025	Freitag 19.09.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Portion Rühreier mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln aus der Region A E G G1 M	Veggie Day Eierpfannkuchen mit Apfelmus ⁴ E G G1 M	Allgäuer Käseknöpfe dazu braune Soße und Bio-Karotten E G G1 M	Spiralnudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomatensoße dazu geriebenen Käse E G G1 M	Reibekuchen mit Kürbiswürfel in heller Soße E G G1 G4 M
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Paniertes Hähnchenschnitzel mit brauner Soße dazu Kartoffelpüree A E G G1 M 	Veggie Day Bulgurpfanne mit buntem Saisongemüse (Kürbis, Karotten, Zucchini, Erbsen) mit einer leichten Orangensoße A B G G1 	Frisch gebackener Putenfleischkäse ^{2,4} in Geflügelsoße dazu Rahmspinat und Kartoffeln aus der Region A B E G G1 M 	Fusilli Teigwaren mit Bolognesesoße (Rind) dazu Reibekäse A E G G1 M 	Wildlachswürfel in heller Soße dazu feine Gemüsebandnudeln A E F 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 Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu vegetarische Rahmsauce und geriebenen Käse A E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M
Beilagen- salat 1	Zuchinisalat A B E M	Gemüsesticks mit Dip M	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Karottensalat B	Chinakohl mit Tomatendressing A B E M
Beilagen- salat 2					
Dessert 1		Vanillepudding M		Bio-Milchreis M	
Dessert 2	Pflaume		Birne		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!







Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 39
-tagesfrisch gekocht-

KW 39_25	Montag 22.09.2025	Dienstag 23.09.2025	Mittwoch 24.09.2025	Donnerstag 25.09.2025	Freitag 26.09.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Veggie-Köttbullar in Soße dazu Maisgemüse und Langkornreis E G G1 G4	Tag der Schulverpflegung Hausgemachte Kürbislasagne mit Käse überbacken A E G G1 M	Bio-Gemüseravioli dazu eine fruchtige Tomatensoße A G G1 J 	Kartoffel-Gemüse Gratin (Karotten, Zucchini, Lauch) mit Käse überbacken E G G1 G4 M	Veggie Day Schwäbische Eierspätzle dazu eine Champignonrahmsoße A E G G1 M
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Köttbullar in Bratensoße dazu Maisgemüse und Langkornreis A B E G G1 M 	Hähnchenbruststreifen in milder Paprika-Frischkäse Soße dazu Eierteigwaren A E G G1 M 	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße ⁹ dazu Risoleekartoffeln B E F G G1 M 	Lasagne "Bolognese" mit reinem Rinderhackfleisch und Gemüse im Ofen überbacken A E G G1 M 	Veggie Day Chilli sin Carne mit veganem Hack, Mais, Paprika Kidneybohnen und Tomaten dazu Bulgur G G1 
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 Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu vegetarische Rahmsoße 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	Frischgemüsesalat A B				Karotten-Ananas-Salat A B
Beilagen- salat 2		Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B	Weißkrautsalat A B	
Dessert 1	Apfelmus	Hausgemachtes Bircher Müsli G G3 G4 H H1 H2 M		Schokopudding M	
Dessert 2			Apfel		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=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 40
-tagesfrisch gekocht-

KW 40_25	Montag 29.09.2025	Dienstag 30.09.2025	Mittwoch 01.10.2025	Donnerstag 02.10.2025	Freitag 03.10.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Gemüsefrikadelle mit Blumenkohl a la creme A E G G1 M	Pilzmaultaschen mit Kürbis und Kräutern abgeschmelzt dazu Spinatsoße A E G G1 M	Veggie Day Eierpfannkuchen mit einer Hack-Gemüesoße (Erbsen-Protein) A E G G1 M	Makkaroni "Napoli" mit Tomaten-Basilikumsoße dazu geriebener Käse E G G1 M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Hackfleischküchle in Soße, dazu Bio-Karotten und hausgemachtes Kartoffelpüree A B E G G1 G2 G3 M  	Putengulasch mit Eierteigwaren und Brokkoliröschen A E G G1 M	Veggie Day Kartoffel-Kürbis-Suppe dazu ein Bio-Vollkorn-Brötchen A E G G1 G2 G3 M	Makkaroni "Bolognese" mit Rindfleischsoße dazu geriebenen Käse A E 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 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 Rahmsoße und geriebenen Käse A E G G1 M	
Beilagen- salat 1	Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M		Blattsalat mit weißem Dressing A B E M	Hausgemachter Karottensalat B	
Beilagen- salat 2		Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B			
Dessert 1		Fruchtjoghurt M			
Dessert 2	Kiwi		Apfel	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=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