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



Kita- und Schüler-Verpflegungsplan KW 41 -tagesfrisch gekocht-

KW 41_25	Montag 06.10.2025	Dienstag 07.10.2025	Mittwoch 08.10.2025	Donnerstag 09.10.2025	Freitag 10.10.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei)	Veggie Day Kartoffel-Kürbis Auflauf mit Käse überbacken	Allgäuer Käsespätzle mit Emmentaler- und Bergkäse verfeinert dazu Röstgemüsesoße	Schwäbische Lasagne geschnittene Gemüsemaultaschen in Tomatensoße mit Käse überbacken	Paniertes Veggie-Schnitzel mit Karottengemüse a la creme und Kartoffelpüree	Eierpfannkuchen mit Blumenkohlröschen a la creme
Gericht enthält	A E G G1 G4 M	E G G1 M	AL O OT M	A E G G1 M	E G G1 M
Gericht 2 Schüler Gericht	Veggie Day Gnocchi mit Sojabolognese	Rinder-Gemüsehacksteak in Bratensoße dazu schwäbische Eierspätzle	Hähnchenbrustfilet in Geflügelsoße dazu Rahmspinat und Kartoffeln aus der Region	Paniertes Schnitzel dazu Karottengemüse a la creme und Kartoffelpüree	Seelachswürfel in heller Soße dazu Bio-Erbsen und feine Bandnudeln
Gericht enthält	A E G G1 J	A E G G1 G2 G3 M	A E G G1 M	A E G G1 M	A B E F G G1 M
Gericht 3 Pasta Linie	Veggie Day Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu vegetarische Rahmsoße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse
Gericht enthält	E G G1 M	A E G G1 M	A E G G1 M	E G G1 M	A E G G1 M
Beilagen- salat 1	Karottensalat B		Eisbergsalat mit weißem Dressing ABEM	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert ABEM	
Beilagen- salat 2		Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing B			Blattsalat-Mix mit Essig-Öl-Dressing B
Dessert 1	Quarkdessert Pfirsich-Maracuja M			Schokopudding M	
Dessert 2		Bio-Apfel	Banane		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

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= Geflügel= Schwein=

Druckfe Irrtümer und imprungen vorbeh





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



Kita- und Schüler-Verpflegungsplan KW 42 -tagesfrisch gekocht-

KW 42_25	Montag 13.10.2025	Dienstag 14.10.2025	Mittwoch 15.10.2025	Donnerstag 16.10.2025	Freitag 17.10.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei)	Portion Rühreier mit Rahmspinat und Würfelkartoffeln	dazu Maisgemüse und Langkornreis	Veggie Day Kaiserschmarrn mit Apfelmus ⁴	Eierpfannkuchen mit Pastinaken in heller Soße	Tortellini mit Käsefüllung dazu fruchtige Tomatensoße
Gericht enthält	A E G G1 M	A G G1 J	E G G1 M	E G G1 M	A E G G1 M
Gericht 2 Schüler Gericht			997	Fischstäbchen mit einem Joghurt-Kräuterdip dazu Kartoffeln aus der Region	Putenfleischkäse ^{2,4} mit Rosenkohl dazu Kartoffelpüree
Gericht enthält	A B E G G1	A E G G1 M	A E G G1 M	ABEFGG1M	A B E G G1 M
Gericht 3 Pasta Linie	dazu vegetarische Rahmsoße und	dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse	Veggie Day Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse
Gericht enthält	A E G G1 M	A E G G1 M	E G G1 M	A E G G1 M	E G G1 M
Beilagen- salat 1			Gemüsesticks mit Dip M	Karotten-Ananas-Salat B	Blattsalat mit weißem Dressing ABEM
Beilagen- salat 2	Hausgemachter Weißkrautsalat ^{A B}				
Dessert 1	Vanillepudding ^M			Grießdessert G G1 M	
Dessert 2		Bio-Banane	Clementine		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!



Kita- und Schüler-Verpflegungsplan KW 43

-tagesfrisch gekocht-

KW 43_25	Montag 20.10.2025	Dienstag 21.10.2025	Mittwoch 22.10.2025	Donnerstag 23.10.2025	Freitag 24.10.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei)	Vegane Cevapcici in Röstgemüsesoße dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree	Veggie Day Veggie-Klopse in heller Soße dazu feine Bio-Erbsen und Langkornreis	Eierpfannkuchen mit vegetarischer Hack-Gemüsebolognese	Vollkorn-Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße und geriebenen Käse	Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch dazu schwäbische Eierspätzle
Gericht enthält	A E G G1 M	A E G G1 J M	A E G G1 M	E G G1 M	A E G G1
Gericht 2 Schüler Gericht	Geflügelbratwurst ^{2,4} mit Röstzwiebelsoße dazu grünen Bohnen und Kartoffeln aus der Region	Veggie Day Reibekuchen mit Bio Erbsen dazu eine Champignonrahmsoße	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße ⁹ dazu Dampfkartoffeln	Hähnchenbrustfilet in Geflügelrahmsoße dazu Eierteigwaren	Hähnchennuggets mit Kartoffelstampf dazu Joghurtdip
Gericht enthält	A B E G G1	E G G1 G4 M	B E F G G1 M	A E G G1 M	A E G G1 M
Gericht 3 Pasta Linie	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse	Veggie Day Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu vegetarische Rahmsoße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse
Gericht enthält	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	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert ABEM	Frischgemüsesalat	Blattsalatmischung mit weißem Dressing ABEM		Gemüsesticks mit Dip M
Beilagen- salat 2				Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B	
Dessert 1	Bio-Milchreis M			Fruchtjoghurt ^M	
Dessert 2		Birne	Pflaume		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=

 $\overline{}$

Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten