

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

Zahner®
Feinkost

Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 45
 -tagesfrisch gekocht-

KW 45_25	Montag 03.11.2025	Dienstag 04.11.2025	Mittwoch 05.11.2025	Donnerstag 06.11.2025	Freitag 07.11.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Maultaschen mit Ei geschnittene Gemüsemaultaschen mit Rührei gebacken, dazu Tomatensoße A E G G1 M	Käse Tortelloni "Napoli" dazu eine fruchtige Tomatensoße E G G1 M	Vegane Frikadelle in Röstgemüsesoße dazu Karottengemüse und Kartoffelpüree A B G G1 G2 G3 M	Veggie Day Kartoffelrösti mit Apfelsmus ⁴ G G1 M	Maispfannkuchen mit einem Möhren-Kürbis-Ragout A E G G1 M
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Geflügelbratwurst^{2,4} in Röstzwiebelsoße dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A B E G G1 M 	Tortelloni "Carne di Manzo" mit Rindfleisch gefüllt, dazu fruchtige Tomatensoße A E G G1 M 	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	Geflügel-Cevapcici in Soße dazu Balkangemüse und Langkornreis A B E G G1 M 
Gericht 3 Pasta Linie vegetarisch Gericht enthält	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	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	Karottensalat B	Blattsalat mit Joghurt-Dressing A B E M	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Gemüsesticks mit Dip M	
Beilagen- salat 2					Weißkrautsalat A B
Dessert 1			Vanillepudding M	Pfirsichquark M	
Dessert 2	Apfel	Banane			Clementine

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 46
 -tagesfrisch gekocht-

KW 46_25	Montag 10.11.2025	Dienstag 11.11.2025	Mittwoch 12.11.2025	Donnerstag 13.11.2025	Freitag 14.11.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Spaghetti mit veganer Hack-Gemüsesoße (Erbsenprotein) dazu geriebener Käse A E G G1 M	Veggie Day Hausgemachte Veggie-Lasagne mit Soja-Gemüse-Bolognese und Käse überbacken A E G G1 J M	Badische Knöpfe mit Champignonrahmsauce A E G G1 M	Eierpfannkuchen mit Blumenkohlrischen in einer leichten Käsesauce E G G1 M	Rühreier mit Rahmspinat und Salzkartoffeln A E G G1 M
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Spaghetti "Bolognese" aus reinem Rindfleisch dazu Reibekäse A E G G1 M 	Veggie Day Herbstgemüse-Curry (Karotten, Paprika, Kürbis) mit Kokosmilch verfeinert dazu Langkornreis A B G G1 	Paniertes Hähnchenschnitzel dazu Bio-Karotten a la creme und Kartoffelpüree A E G G1 M 	Geflügelbällchen in Tomatensoße dazu Bio-Erbesen und Gabelspaghetti A B E G G1 	Lachswürfel in Frischkäse-Soße dazu Kartoffeln E F G G1 M 
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu vegetarische Rahmsauce 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	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 
Beilagen- salat 1	Gurken-Maissalat A B		Frisee-Salat mit weißem Dressing A B E M	Chinakohl mit Thousand-Island-Dressing A B E M	Karottensalat B
Beilagen- salat 2		Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B			
Dessert 1			Nusspudding H H2 M		Grießdessert G G1 M
Dessert 2	Banane	Apfel		Orange	

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 47
 -tagesfrisch gekocht-

KW 47_25	Montag 17.11.2025	Dienstag 18.11.2025	Mittwoch 19.11.2025	Donnerstag 20.11.2025	Freitag 21.11.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Veggie-Köttbullar in Paprikasoße dazu Maisgemüse und Langkornreis E G G1 G4 J M	Knusperfrikadelle mit Karottengemüse a la creme und Kartoffelpüree A B E G G1 M	Veggie Day Linsenbolognese mit bunten Farfalle-Teigwaren dazu geriebener Käse A E G G1 M	Allgäuer Käsespätzle mit Emmentaler und Bergkäse dazu Röstgemüsesoße E G G1 M	Eieromelett mit Spinat a la creme dazu Kartoffeln aus der Region E G G1 M
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsoße dazu schwäbische Eierspätzle A E G G1 M 	Makkaroni "alla Calabrese" mit einer Schinken ^{2,4,8} -Tomatensoße dazu Reibekäse A B E G G1 M 	Veggie Day Kartoffelsuppe mit Kartoffeln aus der Region mit Schnittlauch verfeinert dazu ein Brötchen A B G G1 G2 G3 M	Paniertes Seelachsfilet mit Dampfkartoffeln dazu Joghurt-Remouladensoße ⁹  	Geflügelbällchen in brauner Soße dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und Erbsen A B 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 vegetarische Rahmsoße und geriebenen Käse A 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	Gurkensalat A B E M		Eisbergsalat mit weißem Dressing A B E M	Karotten-Ananas-Salat A B	Gemüsesticks mit Dip M
Beilagen- salat 2		Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B			
Dessert 1			Frischer Obstsalat	Apfelmus⁴	Fruchtjoghurt M
Dessert 2	Clementine	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

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

Zahner®
Feinkost

Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 48
-tagesfrisch gekocht-

KW 48_25	Montag 24.11.2025	Dienstag 25.11.2025	Mittwoch 26.11.2025	Donnerstag 27.11.2025	Freitag 28.11.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Hausgemachte Gemüselasagne mit Käse überbacken A E G G1	Veggie-Hacksteak in Röstzwiebelsoße dazu Wirsing a la creme und Kartoffelpüree A B E G G1 M	Veggie Day Ravioli "Formaggio" mit Kräutern abgeschmelzt dazu fruchtige Tomatensoße E G G1 M	Vollkorn-Spaghetti mit einer Karotten-Kürbis Bolognese A G G1 J 	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße E G G1 M
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Geflügel Currywurst ^{2,4} in pikanter Soße dazu Kartoffelecken A B E G G1 	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree  A B E F G G1 M 	Veggie Day Kartoffel-Gratin mit Käse überbacken dazu eine Karottensoße E G G1 M	Paniertes Schweineschnitzel dazu ein Kartoffel-Kohlrabi Ragout E G G1 M 	Geflügel-Eintopf mit Gemüse, Kartoffeln, Nudeln und Hühnerfleisch dazu ein Brötchen A B E G G1 G2 G3 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	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 
Beilagen- salat 1	Weißkraut-Karottensalat mit weißem Dressing A B E M	Blattmix-Salat mit weißem Dressing A B E M		Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Gemüsesticks mit Dip M
Beilagen- salat 2			Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing B		
Dessert 1			Schokopudding M		Grießdessert G G1 M
Dessert 2	Birne	Pflaume		Clementine	

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