

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

**Zahner®**  
**Feinkost**

**Kita- und Schüler-**  
**Verpflegungsplan KW 02**  
-tagesfrisch gekocht-

KW 02_26	Montag 05.01.2026	Dienstag 06.01.2026	Mittwoch 07.01.2026	Donnerstag 08.01.2026	Freitag 09.01.2026
<b>Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält</b>			<b>Veggie Day</b> Badische Kartoffelsuppe mit Schmand und Schnittlauch verfeinert dazu ein Bio-Brötchen  A E G G1 G2 G3 M	Spiralinudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomatensoße dazu geriebenen Käse  E G G1 M	Kräuter-Kratzete Luftiger Pfannkuchen mit Bio Karottengemüse in heller Soße  E G G1 M
<b>Gericht 2 Schüler Gericht  Gericht enthält</b>			<b>Veggie Day</b> Sojageschnetzeltes in milder Paprikasoße dazu Langkornreis  A G G1 J 	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree  E F G G1 M 	Geflügelbällchen in Soße dazu Bio-Karottengemüse und Dampfkartoffeln  A B E G G1 M
<b>Gericht 3 Pastateller Gericht enthält</b>			<b>Veggie Day</b> 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
<b>Beilagen- salat 1</b>			<b>Karotten-Ananas-Salat</b> B	<b>Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A B E M	<b>Blattsalat</b> mit weißem Dressing A B E M
<b>Beilagen- salat 2</b>					
<b>Dessert 1</b>			<b>Apfelmus<sup>4</sup></b>		<b>Joghurtdessert</b> M
<b>Dessert 2</b>				<b>Bio-Banane</b>	

**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=Haselnüsse, H3=Walnüsse, 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 03**  
-tagesfrisch gekocht-

KW 03_26	Montag 12.01.2026	Dienstag 13.01.2026	Mittwoch 14.01.2026	Donnerstag 15.01.2026	Freitag 16.01.2026
<b>Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält</b>	<b>Veggie Day</b> Vegane Cevapcici in Röstgemüsesoße dazu Kartoffelpüree  A E G G1 M	Eierpfannkuchen mit vegetarischer Hack-Gemüse-Bolognese  A E G G1 M	Bio-Gemüseravioli dazu eine fruchtige Tomatensoße  A G G1 J	Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch dazu Eierspätzle  A E G G1	Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) dazu Vanillesoße  E G G1 M
<b>Gericht 2 Schüler Gericht</b>	<b>Veggie Day</b> Makkaroni-Auflauf mit Veggie-Hack und Käse überbacken dazu fruchtige Tomatensoße  E G G1 G4 M	Putenragout dazu Langkornreis  A E G G1	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße <sup>9</sup> dazu Dampfkartoffeln  B E F G G1 M	Hähnchenbrustfilet in Geflügelrahmsoße dazu Eierteigwaren  A E G G1 M	Paniertes Schweineschnitzel dazu Rahmkartoffeln  E G G1 M
<b>Gericht 3 Pastateller Gericht enthält</b>	<b>Veggie Day</b> Pasta mit <b>Bio-Teigwaren</b> dazu vegetarische Rahmsoße und geriebenen Käse  A E G G1 M	Pasta mit <b>Bio-Teigwaren</b> dazu Tomatensoße und geriebenen Käse  E G G1 M	Pasta mit <b>Bio-Teigwaren</b> dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse  A E G G1 M	Pasta mit <b>Bio-Teigwaren</b> dazu Tomatensoße und geriebenen Käse  E G G1 M	Pasta mit <b>Bio-Teigwaren</b> dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse  A E G G1 M
<b>Beilagen- salat 1</b>	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Frischgemüsesalat A B		Frisee-Salat mit weißem Dressing A B E M	Gemüsesticks mit Dip M
<b>Beilagen- salat 2</b>			Blattsalat-Mischung mit Essig-Öl-Dressing B		
<b>Dessert 1</b>	<b>Bio-Milchreis</b> M			Fruchtjoghurt M	
<b>Dessert 2</b>		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=Haselnüsse, H3=Walnüsse, 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 04**  
-tagesfrisch gekocht-

KW 04_26	Montag 19.01.2026	Dienstag 20.01.2026	Mittwoch 21.01.2026	Donnerstag 22.01.2026	Freitag 23.01.2026
<b>Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält</b>	<b>Bio-Käsetortelloni "Napoli"</b> mit einer Tomatensoße  E G G1 M	<b>Badische Eierspätzle</b> mit Champignonrahmsoße  A E G G1 M	<b>Spaghetti</b> mit Soja-Bolognese dazu geriebener Käse  A E G G1 J M	<b>Veggie Day</b> <b>Veggie-Köttbullar</b> in Röstgemüsesoße dazu <b>Bio-Karottengemüse</b> und Kartoffelpüree  A B E G G1 G4 J M	<b>Kartoffel-Gratin</b> mit Käse überbacken  E G G1 G4 M
<b>Gericht 2 Schüler Gericht</b>	<b>Geflügelstreifen</b> in Soße dazu Langkornreis	<b>Lachswürfel</b> in heller Soße dazu Dampfkartoffeln	<b>Spaghetti "Bolognese"</b> mit Rindfleischsoße dazu geriebener Käse	<b>Veggie Day</b> <b>Chili sin Carne</b> mit Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten dazu Langkornreis  G G1	<b>Hähnchensteak</b> in Rahmsoße dazu Eierteigwaren  A E G G1 M
<b>Gericht enthält</b>	A E G G1	E F G G1 M	 A E G G1 M	 G G1	
<b>Gericht 3 Pastateller Gericht enthält</b>	<b>Pasta mit Bio-Teigwaren</b> dazu Tomatensoße und geriebenen Käse  E G G1 M	<b>Pasta mit Bio-Teigwaren</b> dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse  A E G G1 M	<b>Pasta mit Bio-Teigwaren</b> dazu vegetarische Rahmsoße und geriebenen Käse  A E G G1 M	<b>Veggie Day</b> <b>Pasta mit Bio-Teigwaren</b> dazu Tomatensoße und geriebenen Käse  E G G1 M	<b>Pasta mit Bio-Teigwaren</b> dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse  A E G G1 M
<b>Beilagen- salat 1</b>	<b>Karotten-Weißkrautsalat</b> in weißem Dressing A B E M	<b>Rote Beete Salat</b> <sup>9</sup>	<b>Eisbergsalat</b> mit weißem Dressing A B E M		<b>Rahm-Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A B E M
<b>Beilagen- salat 2</b>				<b>Blattsalatmischung</b> mit Essig-Öl-Dressing B	
<b>Dessert 1</b>	<b>Fruchtjoghurt</b> M		<b>Schokopudding</b> M		
<b>Dessert 2</b>		<b>Apfel</b>		<b>Banane</b>	<b>Clementine</b>

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=Haselnüsse, H3=Walnüsse, 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