





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



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
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält			Veggie Day Badische Kartoffelsuppe mit Schmand und Schnittlauch verfeinert dazu ein Bio-Brötchen A E G G1 G2 G3 M	Spiralnudeln "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
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält			Veggie Day 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
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält			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 Rahmsoße und geriebenen Käse A E G G1 M
Beilagen- salat 1			Karotten-Ananas-Salat B	Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Blattsalat mit weißem Dressing A B E M
Beilagen- salat 2					
Dessert 1			Apfelmus⁴		Joghurtdessert M
Dessert 2				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=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
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Veggie Day 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
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Veggie Day 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 ⁹ dazu Dampfkartoffeln B E F G G1 M 	Hähnchenbrustfilet in Geflügelrahmsauce dazu Eierteigwaren A E G G1 M 	Paniertes Schweineschnitzel dazu Rahmkartoffeln E G G1 M 
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	Veggie Day 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	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	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
Beilagen-salat 2			Blattsalat-Mischung 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=

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
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Bio-Käsetortelloni "Napoli" mit einer Tomatensoße E G G1 M	Badische Eierspätzle mit Champignonrahmsauce A E G G1 M	Spaghetti mit Soja-Bolognese dazu geriebener Käse A E G G1 J M	Veggie Day Veggie-Köttbullar in Röstgemüsesoße dazu Bio-Karottengemüse und Kartoffelpüree A B E G G1 G4 J M	Kartoffel-Gratin mit Käse überbacken E G G1 G4 M
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Geflügelstreifen in Soße dazu Langkornreis A E G G1	Lachswürfel in heller Soße dazu Dampfkartoffeln E F G G1 M 	Spaghetti "Bolognese" mit Rindfleischsoße dazu geriebener Käse A E G G1 M 	Veggie Day Chili sin Carne mit Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten dazu Langkornreis G G1 	Hähnchensteak in Rahmsauce dazu Eierteigwaren 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 	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 
Beilagen- salat 1	Karotten-Weißkrautsalat in weißem Dressing A B E M	Rote Beete Salat ⁹	Eisbergsalat mit weißem Dressing A B E M		Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M
Beilagen- salat 2				Blattsalatmischung mit Essig-Öl-Dressing B	
Dessert 1	Fruchtjoghurt M		Schokopudding 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