

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

Zahner®
Feinkost

Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 09
 -tagesfrisch gekocht-

KW 09	Montag 23.02.2026	Dienstag 24.02.2026	Mittwoch 25.02.26	Donnerstag 26.02.2026	Freitag 27.02.2026
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Veggie Day Eierpfannkuchen mit Bio-Apfelmus ⁴ E G G1 M	Vegane Cevapcici in Paprikasoße dazu Bio-Erbsengemüse und Langkornreis A B G G1 	Schupfnudeln mit milder Käsesoße A E G G1 M	Vegetarische Maultaschen geschnittene Gemüsemaultaschen mit Rührei gebacken dazu Tomatensoße A E G G1 M	Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch dazu schwäbische Eierknöpfle A E G G1
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Veggie Day Gnocchi-Auflauf in Tomatensoße mit Käse überbacken A E G G1 M	Seelachswürfel in heller Soße mit Bio-Erbsengemüse dazu Dampfkartoffeln B F G G1 M  	Paniertes Hähnchenschnitzel mit brauner Soße dazu Kartoffelpüree A E G G1 M 	Schwäbisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten, Lauch und Bockwurstscheiben ^{2,4,8} dazu Eierspätzle A B E G G1  	Hähnchensteak in brauner Soße und Langkornreis A E G G1 
Gericht 3 Pasta Linie Gericht enthält	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	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	Gemüsesticks mit Dip M		Endiviensalat mit weißem Dressing A B E M	Karottensalat B	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M
Beilagen- salat 2		Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B			
Dessert 1			Kirschquark M	Grießdessert G G1 M	
Dessert 2	Birne	Bio-Banane			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=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=

Druckfr  , Irrtümer und  brungen vorbehalten 

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

Zahner
Feinkost

Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 10
-tagesfrisch gekocht-

KW 10	Montag 02.03.2026	Dienstag 03.03.2026	Mittwoch 04.03.2026	Donnerstag 05.03.2026	Freitag 06.03.2026
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Portion Spaghetti mit veganer Gemüse-Hacksoße (auf Erbsen-Protein-Basis) A G G1 	Spiralnudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomatensoße dazu geriebener Käse E G G1 M	Allgäuer Käsespätzle mit Emmentaler- und Bergkäse verfeinert, dazu braune Soße und grüne Bohnen E G G1 M	Veggie Day Sojageschnetzeltes in milder Paprikasoße dazu weißer Reis und Romanescoröschen G G1 J 	Reibekuchen dazu Karottengemüse mit Tomatensoße E G G1 G4 M
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree  A E F G G1 M 	Fusilli Teigwaren mit Bolognese Soße vom Rind dazu geriebener Käse A E G G1 M 	Putenfleischkäse ^{2,4} in Geflügelsoße, dazu grüne Bohnen und Kartoffeln aus der Region A B E G G1 M 	Veggie Day Eierpfannkuchen mit Romanescoröschen in heller Soße E G G1 M	Schweinerückensteak in Rahmsoße, dazu Karottengemüse und schwäbische Spätzle A E G G1 M 
Gericht 3 Pasta Linie Gericht enthält	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	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	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M		Chinakohl mit weißem Dressing A B E M	Blattsalat mit weißem Dressing A B E M
Beilagen- salat 2			Hausgemachter Weißkraut A B 		
Dessert 1			Vanillepudding M	Bio-Milchreis M	
Dessert 2	Pflaume	Apfel			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 11
-tagesfrisch gekocht-

KW 11	Montag 09.03.2026	Dienstag 10.03.2026	Mittwoch 11.03.2026	Donnerstag 12.03.2026	Freitag 13.03.2026
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Veggie-Köttbullar in brauner Soße dazu Maisgemüse und Langkornreis E G G1 G4	Veggie Day Kartoffel-Karottensuppe mit Bio-Möhren , Kartoffeln und Sellerie dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A B E G G1 G2 G3 M	Chili sin Carne mit veganem Hack, Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten dazu Bulgur G G1 	Bio-Vollkorn-Ravioli mit Käse und Spinat gefüllt dazu fruchtige Tomatensoße A E G G1 J M	Gemüsemaultaschen mit Gemüsestreifen in Brühe dazu hausgemachter Kartoffelsalat A B E G G1 M
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Lasagne "Bolognese" mit reinem Rinderhackfleisch und Gemüse im Ofen überbacken A E G G1 M 	Veggie Day Hausgemachtes Karotten-Curry mit Frischkäse verfeinert, dazu Langkornreis A G G1 M	Schweinegeschnetzeltes in einer Rahmsoße dazu Eierspätzle A E G G1 M 	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße ⁹ dazu Risoleekartoffeln B E F G G1 M 	Hähnchenbrustfilet mit brauner Soße dazu Kartoffelpüree A E G G1 M 
Gericht 3 Pasta Linie Gericht enthält	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	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	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M
Beilagen- salat 1		Blattsalat mit Radieschen und Mais weißes Dressing A B E M			Karotten-Ananas-Salat A B 
Beilagen- salat 2	Weißkrautsalat A B 		Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Frisee Salat mit Essig Öl Dressing B	
Dessert 1	Bio-Apfelmus⁴	Mini Waffeln E G G1 J L		Schokopudding M	
Dessert 2			Birne		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 12
 -tagesfrisch gekocht-

KW 12	Montag 16.03.2026	Dienstag 17.03.2026	Mittwoch 18.03.2026	Donnerstag 19.03.2026	Freitag 20.03.2026
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Makkaroni "Napoli" mit fruchtiger Tomatensoße dazu Reibekäse E G G1 M	Veggie-Schnitzel (Weizenprotein) mit Kartoffelpüree und brauner Soße A E G G1 M	Veggie Day Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesoße E G G1 M	Badische Eierknöpfle dazu Champignonrahmsauce E G G1 M	Veggie Geschnetzeltes (auf Soja Basis) in brauner Soße dazu Bio-Erbesen und Kartoffelpüree A E G G1 J M
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Makkaroni "Bolognese" mit Rindfleischsoße dazu geriebenen Käse A E G G1 M 	Geflügelfrikadelle in Soße dazu Dampfkartoffeln A B E G G1 G2 G3 M 	Veggie Day Kartoffelcremesuppe mit Gemüse dazu ein Bio-Vollkorn-Brötchen A E G G1 G2 G3 M	Paniertes Schweineschnitzel mit brauner Soße dazu Kartoffelpüree A E G G1 M 	Wildlachswürfel in heller Soße dazu Bio-Erbesen und Teigwaren E F G G1 M 
Gericht 3 Pasta Linie Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu vegetarische Rahmsauce 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 	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M
Beilagen- salat 1	Mais-Salat mit weißem Dressing A B E M	Hausgemachter Karottensalat B 	Gemüsesticks mit Dip M	Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	
Beilagen- salat 2					Frisee-Salat mit Essig Öl Dressing B
Dessert 1		Fruchtjoghurt M			Heidelbeerquark 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=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