

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



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

KW 45_24	Montag 04.11.2024	Dienstag 05.11.2024	Mittwoch 06.11.2024	Donnerstag 07.11.2024	Freitag 08.11.2024
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Knusperfrikadellen (Weizenprotein) in Röstgemüesoße dazu Rotkraut und Salzkartoffeln aus der Region A B G G1 	Hausgemachtes Karotten-Kichererbsen-Curry dazu Langkornreis A B G G1 	Käseknöpfe mit Emmentaler- und Bergkäse verfeinert dazu Röstgemüesoße E G G1 M	Paniertes VEGGIE Schnitzel (auf Weizenbasis) dazu Karottengemüse a la creme und Kartoffelpüree A E G G1 M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Gebackener Fleischkäse ^{2,4} mit Soße dazu Rotkraut und Salzkartoffeln aus der Region A B E G G1 	Seelachswürfel in heller Soße dazu Bio Erbsen und Langkornreis A F E G G1 M 	Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu Eierknöpfe A E G G1 M 	Paniertes Hähnchenschnitzel dazu Karottengemüse a la creme und Kartoffelpüree 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 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 braune Soße und geriebenen Käse A E G G1 M	
Beilagen- salat 1	Karottensalat B	Friseesalat mit weißem Dressing A B E M	Gemüsesticks	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	
Beilagen- salat 2					
Dessert 1	Quarkdessert M			Schokopudding M	
Dessert 2		Banane	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=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= 

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_24	Montag 11.11.2024	Dienstag 12.11.2024	Mittwoch 13.11.2024	Donnerstag 14.11.2024	Freitag 15.11.2024
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Veggie Day Sojageschnetzeltes in milder Paprikasoße dazu Maisgemüse und Langkornreis A G G1 J 	Portion Reibekuchen (Kartoffelpuffer) mit Apfelmus G G1 M	Veggie-Hackbällchen (Erbsenprotein) in Röstgemüesoße dazu Karottengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A E G G1 M	Eierpfannkuchen mit Blumenkohlröschen a la creme E G G1 M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Veggie Day Bio KäseTortelloni mit fruchtiger Tomatensoße E G G1 M	Gebratene Hähnchenbrust in brauner Soße dazu feine Bandnudeln A E G G1 M 	Geflügel-Köttbullar in Soße dazu Kartottengemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree A E G G1 M 	"Schinken-Hörnle" Hörnchenteigwaren mit Hinterschinken ^{2,4,8} dazu eine Käse- Gemüesoße A B E G G1 M 	
Gericht 3 Pasta Linie Gericht enthält	Veggie Day Pasta mit Bio-Teigwaren dazu vegetarische braune 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		Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Blattsalat mit weißem Dressing A B E M	Karotten-Ananas Salat B	
Beilagen- salat 2	Hausgemachter Weißkrautsalat A B				
Dessert 1	Vanillepudding M		Portion Apfelmus		
Dessert 2		Kiwi		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=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= 

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 47
-tagesfrisch gekocht-

KW 47_24	Montag 18.11.2024	Dienstag 19.11.2024	Mittwoch 20.11.2024	Donnerstag 21.11.2024	Freitag 22.11.2024
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Schupfnudelpfanne mit bunten Gemüwestreifen dazu eine Kräuter-Käsesoße A E G G1 M	Eierpfannkuchen mit Veggi Bolognese (Erbseprotein) A E G G1 M	Vegetarische Klopse (Weizen/Soja) in heller Soße dazu feine Bio-Erbse und Langkorreis A E G G1 I J M	Schwäbische Eierspätzle mit Champignonrahmsauce A E G G1 M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Hähnchenragout mit Bio-Erbse und Langkorreis A E G G1	Eierpfannkuchen mit hausgemachtem Haschee A E G G1 M	Paniertes Seelachsfilet dazu Remouladensoße ⁹ mit Gurkenstücken dazu Risoleekartoffeln B E F G G1 M	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu Eierteigwaren 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 braune 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	Gemüwesticks	Blattsalat mit weißem Dressing A B E M		
Beilagen- salat 2				Frischgemüsesalat A B	
Dessert 1	Früchtequark M		Nusspudding H H2 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 48
-tagesfrisch gekocht-

KW 48_24	Montag 25.11.2024	Dienstag 26.11.2024	Mittwoch 27.11.2024	Donnerstag 28.11.2024	Freitag 29.11.2024
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Portion Rührer mit Rahmspinat und Würfelpommes "Rancher Art" E G G1 M	Veggie Day Gemüselasagne (Karotten, Kürbis, Lauch) mit Käse überbacken A E G G1 M	Spaghetti mit Veggie-Bolognese dazu geriebenen Käse A E G G1 J M	Veggie Köttbullar in Röstgemüsesoße dazu Bio Karottengemüse und Langkornreis A B E G G1 G4 J M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensoße dazu Gabelspaghetti A E G G1 M 	Veggie Day Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung dazu ein Karotten-Kürbis-Letscho E G G1 M	Spaghetti "Bolognese" mit Rindfleischsoße dazu geriebenen Käse A E G G1 M 	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree dazu Ketchup A E F G G1 M 	
Gericht 3 Pasta Linie Gericht enthält	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 braune 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	Weißkrautsalat-Zucchinisalat A B E M	Blattsalat mit weißem Dressing A B E M	Karottensalat B	Gemüsesticks	
Beilagen- salat 2					
Dessert 1	Fruchtjoghurt M		Schokopudding M		
Dessert 2		Kiwi		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