

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



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

KW 09_23	Montag 27.02.2023	Dienstag 28.02.2023	Mittwoch 01.03.2023	Donnerstag 02.03.2023	Freitag 03.03.2023
Menü 1 Schüler Menü Menü enthält	Fusilli-Teigwaren mit Bologneser Soße und geriebenem Käse A E G G1 M	Geflügel-Bällchen in Soße dazu Balkangemüse (Karotten/Mais/Bohnen) und Langkornteis B E G G1 M	Schwäbisches Linsengemüse mit Speck ^{2,4} , Sellerie, Karotten, Lauch und Wurstscheiben ^{2,4} , dazu Eierspätzle A B E G G1	Paniertes Schweineschnitzel mit Bio-Karottengemüse DE-ÖKO-006 und Rahmkartoffeln A E G G1 M	Seelachswürfel in Dill-Rahmsoße dazu Kräuterkartoffeln E F G G1 M
Menü 2 Vegetarisches Menü (fleischfrei) Menü enthält	Spiralnudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomatensoße dazu Streukäse ² E G G1 M	Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit buntem Saisongemüse dazu Soja-Bolognese A E G G1 J	Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch dazu schwäbische Eierspätzle A E G G1	Paniertes Veggie-Schnitzel mit Bio-Karottengemüse DE-ÖKO-006 und Rahmkartoffeln A E G G1 J M	Emmentaler Käseknöpfle dazu feines Erbsengemüse und Röstzwiebelsoße E G G1 M
Menü 3 Alternativmenü Menü enthält	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu vegetarische Bratensoße und geriebenen Käse A E G G1 M	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 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	Bunter Blattsalatmix mit weißem Dressing A B E M	Rettichsalat A B
Beilagen- salat 2		Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B			
Dessert 1	Pudding M	Fruchtjogurt M	Obst	Milchreis¹ E, M	Gebäckstück*
Dessert 2					

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 10
-tagesfrisch gekocht-

KW 10_23	Montag 06.03.2023	Dienstag 07.03.2023	Mittwoch 08.03.2023	Donnerstag 09.03.2023	Freitag 10.03.2023
Menü 1 Schüler Menü Menü enthält	Hähnchenbrust in Geflügelrahmsoße dazu Karottengemüse und Langkornreis A E G G1 M 	Würstchengulasch^{2,4} mit rustikalem Gemüse in Bratensoße dazu hausgemachtes Sahnepüree A B E G G1 M 	Gemüsecremesuppe (mit frischem Frühlingsgemüse, Kartoffeln, Karotten, Frühlingszwiebeln) dazu ein Bio Brötchen DE-ÖKO-006 A E G G1 G2 G3 M	Geflügelfrikadelle in Tomatensoße dazu feinen Bio Erbsen DE-ÖKO-006 und Gabelspaghetti A E G G1 	Paniertes Seelachsfilet mit hausgemachter Remouladensoße ⁹ und Risoleekartoffeln  
Menü 2 Vegetarisches Menü (fleischfrei) Menü enthält	Hausgemachtes Karotten-Kichererbsen-Curry mit Schmand verfeinert dazu Langkornreis G G1 M	Kräuter-Kratzete Kräuterpfannkuchen mit Blumenkohlrischen in einer leichten Käsesoße E G G1 M	"Förster Topf" vegetarische Hackbällchen mit Gemüse und Pilzen in Rahmsoße dazu Eierspätzle A E G G1 G4 J M	Gabelspaghetti mit einer fruchtigen Tomaten-Karottensoße dazu Reibekäse E G G1 M	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung dazu Erbsen im Gemüsefond A E G G1 M
Menü 3 Alternativmenü Menü enthält	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu vegetarische Bratensoße und geriebenen Käse A E G G1 M	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M
Beilagen- salat 1	Weißkraut-Zucchini-Salat A B E M	Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Gemüsesticks	Hausgemachter Karottensalat B	Chinakohl mit Thousand-Island-Dressing A B E M
Beilagen- salat 2					
Dessert 1	Fruchtjogurt M	Grieß-Dessert G G1 M	Eine Portion Apfelmus⁴	Pudding M	Obst
Dessert 2					

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 11

-tagesfrisch gekocht-

KW 11_23	Montag 13.03.2023	Dienstag 14.03.2023	Mittwoch 15.03.2023	Donnerstag 16.03.2023	Freitag 17.03.2023
Menü 1 Schüler Menü Menü enthält	Köttbullar in Rahmsoße (kleine Fleischbällchen) dazu Maisgemüse und Eierteigwaren A B E G G1 M  	Geflügelfrikassee in Sahnesoße dazu bunter Gemüseis A E G G1 M 	Ravioli "Carne di Manzo" Teigtaschen mit Rindfleisch gefüllt dazu Tomatensoße A E G G1 	Kartoffel-Möhren-Suppe mit Karotten, Kartoffeln und Sellerie dazu ein Sesambrotchen A B C E G G1 M	Eierpfannkuchen mit Apfelmus ⁴ E G G1 M
Menü 2 Vegetarisches Menü (fleischfrei) Menü enthält	Gemüseschnitzel paniert mit Maisgemüse und Eiernudeln dazu Röstgemüsesoße A E G G1	Vegetarische Gyrospfanne mit Zucchini und Paprika in mediterraner Soße dazu Langkornreis A B E G G1 J M	Ravioli "Formaggio" mit Kräutern abgeschmelzt dazu fruchtige Tomatensoße E G G1 M	Schwäbische Käsespätzle dazu feine Erbsen und Röstgemüsesoße E G G1 M	Eierpfannkuchen mit Kohlrabigemüse in Petersilien-Sahnesoße E G G1 M
Menü 3 Alternativmenü Menü enthält	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu vegetarische Bratensoße und geriebenen Käse A E G G1 M	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M
Beilagen- salat 1	Hausgemachter Gurkensalat A B E M	Blattsalat mit weißem Dressing A B E M	Zucchini-Salat A B E M		Karotten-Ananas-Salat A B
Beilagen- salat 2				Blattsalat "Frühling" mit Essig-Öl-Dressing B	
Dessert 1	Obst	Fruchtkompott	Pudding M	Obst	Fruchtjogurt M
Dessert 2					

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 12

-tagesfrisch gekocht-

KW 12_23	Montag 20.03.2023	Dienstag 21.03.2023	Mittwoch 22.03.2023	Donnerstag 23.03.2023	Freitag 24.03.2023
Menü 1 Schüler Menü Menü enthält	Hähnchenpfanne "Balkan" Geflügelstreifen in Puszta-Soße ⁹ mit Gemüsestreifen dazu Langkornreis A E G G1 	Rindergeschnetzeltes in brauner Soße dazu Bio-Bohnen DE-ÖKO-006 und hausgemachtes Kartoffelpüree A B E G G1 M 	Zucchini-Hackfleisch-Pfanne mit Tomatenstücken, Paprika, Schmand und Kräutern, dazu Curry-Penne A B E G G1 M 	Frikadelle in Bratensoße dazu Erbsengemüse und Risoleekartoffeln A B E G G1 G2 G3 M  	Seelachswürfel in heller Soße dazu Tomatennudeln A E F G G1 M  
Menü 2 Vegetarisches Menü (fleischfrei) Menü enthält	Vegetarische Hackbällchen aus Soja und Weizen in Gemüserahmsoße dazu Langkornreis A E G G1 G4 J M	Veggie-Geschnetzeltes in Röstgemüesoße dazu Bio-Bohnen DE-ÖKO-006 und hausgemachtes Kartoffelpüree A E G G1 J M	Penne-Teigwaren mit einer Sojabolognese dazu Streukäse ² A E G G1 J M	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesoße E G G1 M	Lauchnudeln mit feinen Lauchstreifen dazu eine fruchtige Mango-Frischkäsesoße E G G1 M
Menü 3 Alternativmenü Menü enthält	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu vegetarische Bratensoße und geriebenen Käse A E G G1 M	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M
Beilagen- salat 1	Rotkrautsalat A B	Blattsalatmischung mit weißem Dressing A B E M	Karottensalat B	Gemüsesticks	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M
Beilagen- salat 2					
Dessert 1	Gebäckstück*	Joghurtdessert M	frischer Obstsalat	Grieß-Dessert G G1 M	Obst
Dessert 2					

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