

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

Zahner®
Feinkost

Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 13
 -tagesfrisch gekocht-

KW 13_26	Montag 23.03.2026	Dienstag 24.03.2026	Mittwoch 25.03.2025	Donnerstag 26.03.2026	Freitag 27.03.2026
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	"Schwäbische Lasagne" Gemüsemaultaschenstreifen in Tomatensoße mit Käse überbacken A E G G1 M	Veggie Day Allgäuer Käsespätzle mit Käse verfeinert dazu Röstgemüesoße E G G1 M	Veganes Gemüsehacksteak in Röstgemüesoße dazu Kartoffelpüree A G G1 G2 G3 M	Bio-Vollkorn-Spaghetti mit einer Möhren-Zucchini-Bolognese A G G1 J 	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Hähnchenbrustfilet in Rahmsoße dazu Eierspätzle A E G G1 M 	Veggie Day Kartoffelauflauf mit Emmentalerkäse überbacken dazu eine Karottensoße E G G1 G4 M	Hähnchennuggets mit brauner Soße dazu Kartoffelpüree A E G G1 G2 G3 M 	Seelachswürfel in Tomatensoße dazu Reis A B E F G G1 M  	
Gericht 3 Pasta Linie vegetarisch 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 Rahmsoße und geriebenen Käse A E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 	
Beilagen- salat 1	Karottensalat B	Blattsalat mit Radieschen und Mais weißes Dressing A B E M		Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	
Beilagen- salat 2			Blattsalat-Mix mit Essig-Öl-Dressing B		
Dessert 1	Joghurtdessert M			Schokopudding M	
Dessert 2		Apfel	Pflaume		

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-Produktionsnummer 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 16
-tagesfrisch gekocht-

KW 16_26	Montag 13.04.2026	Dienstag 14.04.2026	Mittwoch 15.04.2026	Donnerstag 16.04.2026	Freitag 17.04.2026
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Bio-Käse-Tortelloni "Napoli" mit einer Tomatensoße A E G G1 M	Vegane Pfannkuchen mit Vanillesoße G G1 M	Spaghetti mit Soja-Bolognese dazu geriebener Käse A E G G1 J M	Veggie-Köttbullar in Röstgemüsesoße dazu Bio-Karottengemüse und Kartoffelpüree A B E G G1 G4 J M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Hähnchenbruststreifen in Soße dazu Langkornreis A E G G1 	Currywurst^{2,4} vom Schwein in milder Tomatensoße mit Würfelkartoffeln A B E G G1 	Spaghetti "Bolognese" mit Rindfleischsoße dazu geriebener Käse A E G G1 M 	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree dazu Bio-Karottengemüse A B E F G G1 M 	
Gericht 3 Pastateller 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 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 	
Beilagen- salat 1	Karottensalat B	Gemüsesticks mit Dip 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	

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