

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



**Kita- und Schüler-**  
**Verpflegungsplan KW 17**  
 -tagesfrisch gekocht-

KW 17_26	Montag 20.04.2026	Dienstag 21.04.2026	Mittwoch 22.04.2026	Donnerstag 23.04.2026	Freitag 24.04.2026
<b>Gericht 1</b> <b>Vegetarisches</b> <b>Gericht</b> <b>(fleischfrei)</b> <b>Gericht enthält</b>	<b>Veggie-Gulasch</b> (auf Weizenbasis) in brauner Soße dazu Dampfkartoffeln  A B G G1	<b>Käse-Tortelloni "Napoli"</b> dazu eine fruchtige Tomatensoße  E G G1 M	<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus <sup>4</sup>  E G G1 M	<b>Veggie Day</b> <b>Allgäuer Käseknöpfe</b> mit Käse verfeinert dazu Röstgemüesoße  E G G1 M	
<b>Gericht 2</b> <b>Schüler Gericht</b>  <b>Gericht enthält</b>	<b>Geflügelbratwurst</b> <sup>2,4</sup> in brauner Soße dazu hausgemachtes Kartoffelpüree  A B E G G1 M	<b>Tortelloni "Carne di Manzo"</b> dazu eine fruchtige Tomatensoße  A E G G1	<b>Seelachsragout</b> in heller Soße dazu feine Bandnudeln  A E F G G1 M	<b>Veggie Day</b> <b>Gemüsecremesuppe</b> mit einem <b>Bio Brötchen</b>  A G G1 G2 G3 M	
<b>Gericht 3</b> <b>Pasta Linie</b> <b>vegetarisch</b>  <b>Gericht enthält</b>	<b>Pasta mit</b> <b>Bio-Teigwaren</b> dazu Tomatensoße und geriebenen Käse  E G G1 M	<b>Pasta mit</b> <b>Bio-Teigwaren</b> dazu vegetarische Rahmsoße und geriebenen Käse  A E G G1 M	<b>Pasta mit</b> <b>Bio-Teigwaren</b> dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse  A E G G1 M	<b>Veggie Day</b> <b>Pasta mit</b> <b>Bio-Teigwaren</b> dazu Tomatensoße und geriebenen Käse  E G G1 M	
<b>Beilagen-</b> <b>salat 1</b>	<b>Karottensalat</b>  B	<b>Blattsalat-Mix</b> mit weißem Dressing A B E M			
<b>Beilagen-</b> <b>salat 2</b>			<b>Gemüsesticks</b> mit Dip  M	<b>Endivien-Mix-Salat</b> mit Essig-Öl-Dressing B	
<b>Dessert 1</b>	<b>Fruchtjoghurt</b> M			<b>Erdbeerquark</b> M	
<b>Dessert 2</b>		<b>Apfel</b>	<b>Pflaume</b>		

**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 18  
-tagesfrisch gekocht-

KW 18_26	Montag 27.04.2026	Dienstag 28.04.2026	Mittwoch 29.04.2026	Donnerstag 30.04.2026	Freitag 01.05.2026
<b>Gericht 1</b> Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Portion Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln  A B E G G1 M	"Schwäbische Lasagne" Gemüsemaultaschenstreifen in Tomatensoße mit Käse überbacken  A E G G1 M	<i>Veggie Day</i> Badische Knöpfe mit Champignonrahmsauce  A E G G1 M	Spaghetti mit veganer Hack-Gemüsesoße (Soja-Basis) dazu geriebener Käse  A E G G1 J M	
<b>Gericht 2</b> Schüler Gericht  Gericht enthält	Geflügelbällchen in Tomatensoße dazu <b>Bio-Erbesen</b> und Gabelspaghetti  A B E G G1 M 	Wildlachswürfel in heller Soße dazu Langkornreis  A E F G G1 M 	<i>Veggie Day</i> Karotten-Kichererbsen-Curry mit Kokosmilch verfeinert dazu Langkornreis  A B G G1 	Spaghetti "Bolognese" aus reinem Rindfleisch dazu Reibekäse  A E G G1 M 	
<b>Gericht 3</b> Pastateller Gericht enthält	Pasta mit <b>Bio-Teigwaren</b> dazu Tomatensoße und geriebenen Käse  E G G1 M	Pasta mit <b>Bio-Teigwaren</b> dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse  A E G G1 M 	<i>Veggie Day</i> Pasta mit <b>Bio-Teigwaren</b> dazu Tomatensoße und geriebenen Käse  E G G1 M	Pasta mit <b>Bio-Teigwaren</b> dazu vegetarische Rahmsauce und geriebenen Käse  A E G G1 M	
<b>Beilagen- salat 1</b>	Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing A B	Blattsalat mit Radieschen und Mais weißes Dressing A B E M		Karottensalat B	
<b>Beilagen- salat 2</b>			Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B		
<b>Dessert 1</b>	Nusspudding  H H2 M	Fruchtjoghurt  M		Fruchtkompott	<b>1. Maifeiertag</b>
<b>Dessert 2</b>			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 19  
-tagesfrisch gekocht-

KW 19_26	Montag 04.05.2026	Dienstag 05.05.2026	Mittwoch 06.05.2026	Donnerstag 07.05.2026	Freitag 08.05.2026
<b>Gericht 1</b> Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	<b>Allgäuer Käsespätzle</b> mit Emmentaler und Bergkäse dazu braune Soße  E G G1 M	<b>Veggie-Bällchen</b> in Röstgemüesoße dazu <b>Bio-Karotten</b> und Kartoffelpüree  A B G G1 M	<b>Vegetarische Cannelloni</b> "Ricotta-Spinat" in Tomatensoße mit Käse überbacken  E G G1 M	<b>Linsenbolognese</b> mit bunten Farfalle-Teigwaren dazu geriebener Käse  A E G G1 M	
<b>Gericht 2</b> Schüler Gericht  Gericht enthält	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> mit Dampfkartoffeln dazu Joghurt-Remouladensoße <sup>9</sup>  B E F G G1 M 	<b>Rinderrikadelle</b> in brauner Soße dazu <b>Bio-Karotten</b> und Kartoffelpüree  A B E G G1 G2 G3 M 	<b>Köttbullar</b> in Rahmsoße dazu Langkornreis  A B E G G1 M 	<b>Hähnchenbrustfilet</b> in Champignonrahmsoße dazu Kartoffelrösti  A E G G1 M 	
<b>Gericht 3</b> Pastateller Gericht enthält	<b>Pasta mit Bio-Teigwaren</b> dazu Tomatensoße und geriebenen Käse  E G G1 M	<b>Pasta mit Bio-Teigwaren</b> dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse  A E G G1 M 	<b>Pasta mit Bio-Teigwaren</b> dazu vegetarische Rahmsoße und geriebenen Käse  A E G G1 M	<b>Pasta mit Bio-Teigwaren</b> dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse  A E G G1 M 	
<b>Beilagen- salat 1</b>	<b>Gurkensalat</b>  A B E M		<b>Karotten-Ananas-Salat</b>  A B	<b>Eisbergsalat</b> mit weißem Dressing  A B E M	
<b>Beilagen- salat 2</b>		<b>Frisee-Salat</b> mit Essig-Öl Dressing  B			
<b>Dessert 1</b>		<b>Buttermilchdessert</b>  M	<b>Frischer Obstsalat</b>	<b>Apfelmus</b> <sup>4</sup>	
<b>Dessert 2</b>	Birne				

**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!



Kita- und Schüler-  
Verpflegungsplan KW 20  
-tagesfrisch gekocht-

KW 20_26	Montag 11.05.2026	Dienstag 12.05.2026	Mittwoch 13.05.2026	Donnerstag 14.05.2026	Freitag 15.05.2026
<b>Gericht 1</b> Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	<b>Veggie Day</b> Sahnemilchreis mit Kirschkompott  G G1 M	<b>Fusilli Duett</b> Bio-Vollkorn-Fusilli mit Spiralnudeln dazu eine helle Zucchini-Frischkäsesoße  G G1 M E	<b>Ravioli "Formaggio"</b> mit Kräutern abgeschmelzt dazu fruchtige Tomatensoße  E G G1 M		
<b>Gericht 2</b> Schüler Gericht  Gericht enthält	<b>Veggie Day</b> Falafel mit Ratatouillegemüse in Tomatensoße dazu Langkornreis  A G G1	<b>Fischstäbchen</b> dazu Rahmkartoffeln und Karottengemüse  E F G G1 M 	<b>Putenfleischkäse<sup>2,4</sup></b> mit Rahmspinat dazu Dampfkartoffeln aus der Region  A B E G G1 M 		
<b>Gericht 3</b> Pastateller Gericht enthält	<b>Veggie Day</b> Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse  E G G1 M	<b>Pasta mit</b> Bio-Teigwaren dazu vegetarische Rahmsauce und geriebenen Käse  A E G G1 M	<b>Pasta mit</b> Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse  A E G G1 M 		
<b>Beilagen- salat 1</b>		<b>Chinakohl</b> mit weißem Dressing A B E M		<b>Christi Himmelfahrt</b>	
<b>Beilagen- salat 2</b>	<b>Gemügesticks</b> mit Dip  M		<b>Endiviensalat</b> mit Essig-Öl-Dressing B		
<b>Dessert 1</b>		<b>Vanillejoghurt</b> M	<b>Schokopudding</b> M		
<b>Dessert 2</b>	<b>Banane</b>				

**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