

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



Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 49
 -tagesfrisch gekocht-

KW 49_24	Montag 02.12.2024	Dienstag 03.12.2024	Mittwoch 04.12.2024	Donnerstag 05.12.2024	Freitag 06.12.2024
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Bio-Käse-Tortelloni dazu Tomatensoße E G G1 M	VEGGI DAY Milchfilet-Gulasch in Soße dazu Rotkraut und Kartoffeln A B E G G1 G4	Fusilli-Duett Spiral- und Vollkornspiralnudeln mit Soja-Bolognese dazu Reibekäse A E G G1 J M	Vegane Cevapcici auf Erbsenprotein-Basis in Paprikasoße mit grünen Bohnen und Langkornreis A G G1	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Tortelloni "Carne di Manzo" mit Rindfleisch gefüllt dazu fruchtige Tomatensoße A E G G1 M	VEGGI DAY Cannelloni mit Kürbis- und Karottenstreifen in einer leichten Sahnesoße überbacken E G G1 M	Seelachsragout in heller Soße dazu feine Bandnudeln A E F G G1 M	Geflügel-Cevapcici in Balkansoße dazu grüne Bohnen und Langkornreis A B E G G1 M	
Gericht 3 Pasta Linie vegetarisch Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu vegetarische braune Soße und geriebenen Käse A E G G1 M	VEGGI 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	Hausgemachter Karottensalat B	Rahm Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Gemüsesticks	Rotkrautsalat A B	
Beilagen- salat 2					
Dessert 1			Vanillepudding M		
Dessert 2	Apfel	Banane		Clementine	

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 50
-tagesfrisch gekocht-

KW 50_24	Montag 09.12.2024	Dienstag 10.12.2024	Mittwoch 11.12.2024	Donnerstag 12.12.2024	Freitag 13.12.2024
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Kaiserschmarrn mit Apfelmus ⁴ E G G1 M	Spaghetti mit veganer Bolognese dazu geriebener Käse A E G G1 M	Geschnittene Gemüse-Maultaschen mit Rührei gebacken dazu Tomaten-Joghurt-Soße A E G G1 M	VEGGIE DAY Käsespätzle mit Emmentaler- und Bergkäse dazu Röstgemüesoße E G G1 M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Zarte Putenstreifen mit frischen Champignons in Rahmsoße dazu Eierteigwaren A E G G1 M 	Spaghetti "Bolognese" aus reinem Rindfleisch dazu Reibekäse A E G G1 M 	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bio-Karottengemüse und Kartoffelpüree dazu Ketchup A E G G1 	VEGGIE DAY Gnocchi-Kürbisauflauf mit frischem Basilikum in Tomaten- Frischkäsesoße überbacken A E G G1 M	
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	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 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	
Beilagen- salat 1	Grüner-Bohnen-Salat B	Gemügesticks	Chinakohl mit Thousand-Island-Dressing A B E M	Karottensalat B	
Beilagen- salat 2					
Dessert 1		Fruchjoghurt M	Nusspudding H H2 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

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

Zahner
Feinkost

Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 51
-tagesfrisch gekocht-

KW 51_24	Montag 16.12.2024	Dienstag 17.12.2024	Mittwoch 18.12.2024	Donnerstag 19.12.2024	Freitag 20.12.2024
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Hausgemachte Linsenbolognese mit bunten Farfalle-Teigwaren dazu geriebenen Käse A E G G1 M	VEGGIE DAY Eieromelett dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln aus der Region E G G1 M	Maxi-Ravioli mit einer Kürbis-Karottensoße A E G G1 M	Veggie-Köttbullar in Paprikarahmsoße dazu Langkornreis E G G1 G4 J M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Rindergulasch mit grünen Bohnen und Semmelknödel A B E G G1 M 	VEGGIE DAY Kartoffelsuppe mit Schmand verfeinert dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A C E G G1 G2 G3 M	Geflügelbällchen in Rahmsoße dazu frische Eierknöpfe A E G G1 M 	Paniertes Seelachsfilet mit Dampfkartoffeln dazu Joghurt-Remouladensoße ⁹ 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 	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	Hausgemachter Gurkensalat A B E M	Karotten-Ananas-Salat A B		Gemüsesticks	
Beilagen- salat 2			Blattsalat Winter mit Essig-Öl-Dressing B		
Dessert 1		Buttermilchdessert M		Fruchtojoghurt M	
Dessert 2	Birne		Clementine		

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 52
 -tagesfrisch gekocht-

KW 52_24	Montag 23.12.2024	Dienstag 24.12.2024	Mittwoch 25.12.2024	Donnerstag 26.12.2024	Freitag 27.12.2024
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält					
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält					
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält					
Beilagen- salat 1					
Beilagen- salat 2					
Dessert 1					
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 