




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



Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 25
 -tagesfrisch gekocht-

KW 25_26	Montag 15.06.2026	Dienstag 16.06.2026	Mittwoch 17.06.2025	Donnerstag 18.06.2026	Freitag 19.06.2026
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	Veggie Schnitzel mit veganer Gemüsejus dazu Kartoffelpüree A G G1 M J	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 M 	Geflügel-Cevapcici mit milder Paprikasoße dazu Langkornreis A B E 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	Erdbeeren		

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 = Wir verwenden Bio-Zutaten- diese kennzeichnen wir in grüner Schrift**

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 26
-tagesfrisch gekocht-

KW 26_26	Montag 22.06.2026	Dienstag 23.06.2026	Mittwoch 24.06.2026	Donnerstag 25.06.2026	Freitag 26.06.2026
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Möhren-Gulasch in brauner Soße dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A E G G1 M	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung dazu Rahmspinat E G G1 M	Veggie Day Badische Kartoffelsuppe mit Schmand und Schnittlauch verfeinert dazu ein Bio-Brötchen A E G G1 G2 G3 M	Spiralnudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomatensoße dazu geriebenen Käse E G G1 M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Geflügelhacksteak in brauner Soße dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A B E G G1 G2 G3 M 	Seelachsragout in heller Soße mit Bio-Karotten und Bandnudeln B E F G G1 M  	Veggie Day Sojageschnetzeltes in milder Paprikasoße dazu Langkornreis A G G1 J 	Fusilli Teigwaren mit Bolognesesoße dazu Reibekäse A E 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	Veggie Day 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	Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M		Karotten-Ananas-Salat B	Maissalat mit weißem Dressing A B E M	
Beilagen- salat 2		Blattsalat-Mischung mit Essig-Öl-Dressing B			
Dessert 1	Vanillepudding M	Apfelmus⁴		Grießdessert G G1 M	
Dessert 2			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=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 = Wir verwenden Bio-Zutaten - diese kennzeichnen wir in grüner Schrift**

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 27
-tagesfrisch gekocht-

KW 27_26	Montag 29.06.2026	Dienstag 30.06.2026	Mittwoch 01.07.2026	Donnerstag 02.07.2026	Freitag 03.07.2026
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch dazu Eierspätzle A E G G1	Valess Mini Schnitzel (Hafer-Milch-Weizen) mit Rahmkartoffeln und Bio Erbsen E G G1 G4 M	Bio-Gemüseravioli dazu eine fruchtige Tomatensoße A G G1 J 	Veggie DAY Vegane Cevapcici in milder Paprikasoße dazu Bio-Maisgemüse und Langkornreis A G G1 G4 J 	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Hausgemachte Lasagne "Bolognese" mit reinem Rinderhackfleisch im Ofen mit Käse überbacken A E G G1 M 	Paniertes Schweineschnitzel mit Bio-Erbsen und Rahmkartoffeln E G G1 M 	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße ⁹ dazu Dampfkartoffeln B E F G G1 M 	Veggie DAY Canelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt in Tomatensoße mit Käse überbacken 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 Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu vegetarische Rahmsoße 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	Karottensalat B		Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M		
Beilagen- salat 2		Eisbergsalat mit Essig Öl Dressing B		Kohlrabisalat mit hellem Dressing A B E M	
Dessert 1		Erdbeerquark M		Fruchtjoghurt M	
Dessert 2	Kiwi		Nektarine		

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 = wir verwenden Bio-Zutaten - diese kennzeichnen wir in grüner Schrift**

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 28
-tagesfrisch gekocht-

KW 28_26	Montag 06.07.2026	Dienstag 07.07.2026	Mittwoch 08.07.2026	Donnerstag 09.07.2026	Freitag 10.07.2026
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Bio Käse-Ravioli "Napoli" mit einer Tomatensoße A E G G1 M	Spaghetti mit Soja-Bolognese dazu geriebener Käse A E G G1 J M	Veggie Day Eierpfannkuchen mit Vanillesoße E G G1 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 	Spaghetti "Bolognese" mit Rindfleischsoße dazu geriebener Käse A E G G1 M 	Veggie Day Eierpfannkuchen mit frischen Zucchini in einer milden Käsesoße E G G1 M	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree dazu Bio-Karottengemüse 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 vegetarische Rahmsauce 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 Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 	
Beilagen- salat 1	Karottensalat B	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M			
Beilagen- salat 2			Gemüsesticks mit Dip M	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B	
Dessert 1	Fruchtjoghurt M		Obstsalat	Schokopudding M	
Dessert 2		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 = Wir verwenden Bio-Zutaten - diese kennzeichnen wir in grüner Schrift**

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