





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







Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 02
-tagesfrisch gekocht-

KW 02_25	Montag 06.01.2025	Dienstag 07.01.2025	Mittwoch 08.01.2025	Donnerstag 09.01.2025	Freitag 10.01.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält		Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung dazu Ketchup E G G1 M	Allgäuer Käseknöpfe mit Bergkäse und Emmentaler Käse verfeinert dazu braune Veggie-Soße E G G1 M	Eierpfannkuchen mit Apfelmus ⁴ E G G1 M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Feiertag	Paniertes Seelachsfilet mit hausgemachter Remouladensoße ⁹ und Dampfkartoffeln  B E F G G1 M	Geflügel-Cevapcici in Soße dazu Bio-Erbsengemüse und Langkornreis A E G G1 M 	Frisch gebackener Putenfleischkäse ^{2,4} in Soße dazu Rotkraut und Kartoffelpüree A B 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 	
Beilagen- salat 1		Karottensalat B	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Gemüsesticks	
Beilagen- salat 2					
Dessert 1		Vanillepudding M			
Dessert 2			Clementine	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=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!



Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 03
-tagesfrisch gekocht-

KW 03_25	Montag 13.01.2025	Dienstag 14.01.2025	Mittwoch 15.01.2025	Donnerstag 16.01.2025	Freitag 17.01.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Hausgemachter Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Emmentaler Käse überbacken dazu Röstgemüesoße E G G1 G4 M	Bio-Gemüseravioli dazu fruchtige Tomatensoße A G G1 J	Kaiserschmarrn "luftige Pfannkuchenstücke" mit Vanillesoße E G G1 M	Veggie Day Eierspätzle mit Champignonrahmsoße E G G1 M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Hähnchenbruststreifen in milder Paprika-Frischkäse Soße dazu Eierteigwaren A E G G1 M	Ravioli "Carne di Manzo" Teigtaschen mit Rindfleisch gefüllt dazu Tomatensoße A E G G1	Geflügel-Köttbullar in Rahmsoße dazu Maisgemüse und Langkornreis A B E G G1 M	Veggie Day Gemüsecremesuppe mit Kartoffeln, Bohnen, Karotten, Sellerie dazu ein Bio Brötchen A C E G G1 G2 G3 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		Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Gemüsesticks		
Beilagen- salat 2	Weißkrautsalat A B			Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B	
Dessert 1	Apfelmus⁴	Hausgemachtes Bircher Müsli G G3 G4 H H1 H2 M		Schokopudding M	
Dessert 2			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 04
-tagesfrisch gekocht-

KW 04_25	Montag 20.01.2025	Dienstag 21.01.2025	Mittwoch 22.01.2025	Donnerstag 23.01.2025	Freitag 24.01.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Veggie Day Chili sin Carne mit Mais, Paprika, Kidneybohnen und Tomaten dazu Langkornreis G G1	Schupfnudeln mit Zimt-Zucker bestreut dazu Kirschkompott E G G1 M	Vegane Pfannkuchen mit Hack-Gemüesoße (aus Erbsen-Protein) A G G1	Knöpfle dazu frisches Saisongemüse und vegetarische Rahmsoße A E G G1 M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Veggie Day Gemüsefrikadelle mit Pastinakenwürfel (Wurzelgemüse) in heller Soße A E G G1 M	Makkaroni "Bolognese" mit Rindfleischsoße dazu geriebenen Käse A E G G1 M	Zahner's Currywurst ^{2,4} in pikanter Soße dazu Kartoffelecken A B E G G1 M	Seelachswürfel in heller Soße dazu Petersilienkartoffeln A F G G1 M	
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	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 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	Rotkrautsalat B	Hausgemachter Karottensalat B	Gemüesticks		
Beilagen- salat 2				Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B	
Dessert 1			Kirschquark M		
Dessert 2	Kiwi	Birne		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 = 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