






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



Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 05
-tagesfrisch gekocht-

KW 05_25	Montag 27.01.2025	Dienstag 28.01.2025	Mittwoch 29.01.2025	Donnerstag 30.01.2025	Freitag 31.01.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Veggie Day Hausgemachte Veggie-Lasagne mit Soja-Bolognese, Gemüse und Käse überbacken A E G G1 J M	Knusperfrikadellen (Weizenprotein) in Röstgemüsesoße dazu Rotkraut und Salzkartoffeln aus der Region A B G G1 	Käseknöpfe mit Emmentaler- und Bergkäse verfeinert dazu Röstgemüsesoße E G G1 M	Paniertes Veggie-Schnitzel (auf Weizenbasis) dazu Karottengemüse a la creme und Kartoffelpüree A E G G1 M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Veggie Day Luftiger Kaiserschmarrn ohne Rosinen dazu Apfel-Zimt-Kompott E G G1 M	Gebackener Fleischkäse ^{2,4} mit Soße dazu Rotkraut und Salzkartoffeln aus der Region A B E G G1 	Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu Eierknöpfe A E G G1 M 	Paniertes Hähnchenschnitzel dazu Karottengemüse a la creme und Kartoffelpüree A E G G1 M 	
Gericht 3 Pasta Linie Gericht enthält	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 	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	
Beilagen- salat 1	Karottensalat B	Friseesalat mit weißem Dressing A B E M	Gemüsesticks	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	
Beilagen- salat 2					
Dessert 1		Quarkdessert M		Schokopudding M	
Dessert 2	Banane		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 = 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=

Druckfr , Irrtümer und  rungen vorbehalten  n 

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

Zahner
Feinkost

Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 06
-tagesfrisch gekocht-

KW 06_25	Montag 03.02.2025	Dienstag 04.02.2025	Mittwoch 05.02.2025	Donnerstag 06.02.2025	Freitag 07.02.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Sojageschnetzeltes in milder Paprikasoße dazu Maisgemüse und Langkornreis A G G1 J 	"Schwäbische Lasagne" Geschnittene Gemüse- Maultaschen in Tomatensoße mit Käse überbacken A E G G1 M	Veggie Day Veggie-Hackbällchen in Röstgemüsesoße dazu buntes Wintergemüse (Karotten, Pastinaken, Sellerie, Kürbis) und hausgemachtes Kartoffelpüree A E G G1 M	Eierpfannkuchen mit Apfelmus ⁴ E G G1 M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Geflügelbratwürste ^{2,4} mit Röstzwiebelsoße dazu Rahmwirsing und Dampfkartoffeln aus der Region A B E G G1 M 	Fischfilet im Backteig dazu Tomatensoße und Kräuterkartoffeln E F G G1  	Veggie Day Tagliatelle feine Bandnudeln dazu Wintergemüse (Karotten, Pastinaken, Sellerie und Kürbis) und eine milde Käsesoße A E G G1 M	Pizza-Fleischkäse ^{2,4} in Bratensoße mit Bohnengemüse und Kartoffeln aus der Region A B E G G1 M 	
Gericht 3 Pasta Linie Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu vegetarische braune 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 Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 	
Beilagen- salat 1		Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Blattsalat mit weißem Dressing A B E M	Karotten-Ananas Salat B	
Beilagen- salat 2	Hausgemachter Weißkrautsalat A B				
Dessert 1	Vanillepudding M		Portion Apfelmus ⁴		
Dessert 2		Kiwi		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 

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

Zahner
Feinkost

Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 07
-tagesfrisch gekocht-

KW 07_25	Montag 10.02.2025	Dienstag 11.02.2025	Mittwoch 12.02.2025	Donnerstag 13.02.2025	Freitag 14.02.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Vegetarische Canneloni in Tomatensoße mit Käse überbacken E G G1 M	Eierpfannkuchen mit vegetarischer Hack-Gemüse-Bolognese A E G G1 M	Eierknöpfe mit Champignonrahmsoße A E G G1 M	Veggie Day Veggi-Klopse in heller Soße dazu feine Bio-Erbesen und Langkornreis A E G G1 J M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Puten-Paprika-Ragout mit Bio-Erbesen und Langkornreis A E G G1 	Eierpfannkuchen mit hausgemachtem Haschee A E G G1 M 	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße ⁹ dazu Risoleekartoffeln B E F G G1 M 	Veggie Day Gemüsecremesuppe mit einem Bio-Vollkorn-Brötchen A C E G G1 G2 G3	
Gericht 3 Pasta Linie 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	Rote Beete Salat ⁹	Gemügesticks		
Beilagen- salat 2				Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B	
Dessert 1		Milchreis E M	Sahnepudding "Panna Cotta" M		
Dessert 2	Kiwi			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=

Druck! , 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 08
-tagesfrisch gekocht-

KW 08_25	Montag 17.02.2025	Dienstag 18.02.2025	Mittwoch 19.02.2025	Donnerstag 20.02.2025	Freitag 21.02.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Portion Rühreier mit Rahmspinat und Würfelkartoffeln "Rancher Art" E G G1 M	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung dazu grüne Bio-Bohnen und Ketchup E G G1 M	Spaghetti mit Veggie-Bolognese dazu geriebenen Käse A E G G1 J M	Veggie-Köttbullar in Röstgemüesoße dazu Bio Karottengemüse und Langkornreis A B E G G1 G4 J M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Hähnchenbrustfilet mit Tomatensoße dazu Gabelspaghetti A E G G1 M 	Geflügelstreifen in Soße mit grünen Bio-Bohnen und Langkornreis A E G G1 	Spaghetti "Bolognese" mit Rindfleischsoße dazu geriebenen Käse A E G G1 M 	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree dazu Ketchup A E F G G1 M 	
Gericht 3 Pasta Linie 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 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	Weißkrautsalat-Zucchinisalat A B E M	Blattsalat mit weißem Dressing A B E M	Karottensalat B	Gemüesticks	
Beilagen- salat 2					
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 