

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

Zahner®
Feinkost

Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 41
 -tagesfrisch gekocht-

KW 41_26	Montag 05.10.2026	Dienstag 06.10.2026	Mittwoch 07.10.2026	Donnerstag 08.10.2026	Freitag 09.10.2026
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Vegane Frikadelle in brauner Soße dazu Karotten und Kartoffelstampf A B G G1 	Veggie Day Schnupfnudeln "Flammkuchen Style" mit Lauchstreifen in Sauerrahmsoße mit Käse E G G1 M	Asia Nudeln feine Bandnudeln mit Ei dazu indonesisches Gemüse und milde Sojasoße A E G G1 J M	Allgäuer Käseknöpfe mit Käse verfeinert dazu Röstgemüsesoße E G G1 M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Die Püree Piraten Hähnchenbrustfilet in brauner Soße dazu Karotten und Kartoffelstampf A E G G1 	Veggie Day "Schwäbische Lasagne" Gemüsemaultaschenstreifen in fruchtiger Tomatensoße mit Käse überbacken A E G G1 M	Seelachswürfel in heller Soße mit Kartoffeln  A B E F G G1 M 	Die Reis - Raketen Geflügel-Cevapcici mit milder Paprikasoße und Langkornreis A B E G G1 M 	
Gericht 3 Pasta Linie vegetarisch Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Soja Bolognese und geriebenen Käse A E G G1 J M	Veggie Day Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Käsesoße 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	
Beilagen- salat 1	Karottensalat B	Blattsalat mit weißem Dressing A B E M		Gurkensalat A B E M	
Beilagen- salat 2			Endivien-Mix-Salat mit Essig-Öl-Dressing B		
Dessert 1			Vanillepudding M	Kirschquark M	
Dessert 2	Orange	Bio-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

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

Zahner®
Feinkost

Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 42
 -tagesfrisch gekocht-

KW 42_26	Montag 12.10.2026	Dienstag 13.10.2026	Mittwoch 14.10.2026	Donnerstag 15.10.2026	Freitag 16.10.2026
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Gnocci mit Tomaten-Frischkäsesoße dazu Bio Erbsen A E G G1 M	Hörnchennudeln mit milder Käsesoße A E G G1 M	Badische Eierspätzle mit Champignonrahmsoße und Bio-Karottengemüse E G G1 M	Spaghetti mit veganer Hack-Gemüsesoße (Soja-Basis) dazu geriebener Käse A E G G1 J M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Die Turbo-Bällchen Geflügelbällchen in Tomatensoße dazu Bio Erbsen und Gabelspaghetti A B E G G1 	Wildlachswwürfel in heller Soße dazu Langkornreis B E F G G1 M 	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Kartoffelpüree und Bio- Karottengemüse A E G G1 M 	Power Ninja-Crew Spaghetti "Bolognese" aus reinem Rindfleisch dazu Reibekäse A E G G1 M 	
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Soja-Bolognese und geriebenen Käse A E G G1 J M	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Käsesoße E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu vegetarische Rahmsoße und geriebenen Käse A E G G1 M	
Beilagen- salat 1		Blattsalat mit Rohkoststreifen mit weißem Dressing A B E M		Karottensalat mit Bio-Karotten B	
Beilagen- salat 2	Maissalat in Essig-Öl-Dressing A B		Frisee-Salat mit Essig Öl Dressing A B E M		
Dessert 1	Schokopudding M			Apfelmus⁴	
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=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 43
 -tagesfrisch gekocht-

KW 43_26	Montag 19.10.2026	Dienstag 20.10.2026	Mittwoch 21.10.2026	Donnerstag 22.10.2026	Freitag 23.10.2026
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Sojageschnetzeltes in milder Paprikasoße, dazu Langkornreis E G G1 J M	Kartoffel-Gemüse-Cremesuppe dazu ein Bio-Brötchen A E G G1 G2 G3 M	Veggie Day Vegetarische Nuggets mit Kartoffelpüree dazu Frischkäse-Tomatendip A B G G1 J M	Luftige Pfannkuchenstücke "ungesüsst" mit Apfelmus ⁴ E G G1 M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Geflügelbratwurst ^{2,4} in brauner Soße dazu Kartoffeln aus der Region A B E G G1 M 	Die Schlemmerbande Gebratenes Hähnchensteak in Soße dazu Teigwaren A E G G1 M 	Veggie Day Tortelloni "Ricotta-Spinat" in Tomatensoße mit Käse überbacken E G G1 M	Die panierten Piraten Paniertes Seelachsfilet mit Dampfkartoffeln dazu Joghurt-Remouladen 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 Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Veggie Day Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Käsesoße E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Soja-Bolognese und geriebenen Käse A E G G1 J M	
Beilagen- salat 1	Gurkensalat A B E M	Frisee-Salat mit weißem Dressing A B E M	Karottensalat B		
Beilagen- salat 2				Gemüsesticks mit Dip M	
Dessert 1		Buttermilchdessert mit Gartenfrüchten (Kirsche, Apfel, Birne) M			
Dessert 2	Birne		Pflaume	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 = Wir verwenden Bio-Zutate-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