

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



Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 17
 -tagesfrisch gekocht-

KW 17_24	Montag 22.04.2024	Dienstag 23.04.2024	Mittwoch 24.04.2024	Donnerstag 25.04.2024	Freitag 26.04.2024
Gericht 1 Schüler Gericht	Schwäbisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten Lauch und Geflügelwurstscheiben dazu Eierspätzle	Paniertes Schweineschnitzel mit Bio-Karotten DE-ÖKO-006 a la creme und hausgemachtem Kartoffelpüree	Fusilli-Teigwaren mit Bolognese Soße und geriebenen Käse	Hähnchensteak in milder Paprikasoße mit grünen Bohnen und Langkornreis	
Gericht enthält	A B E G G1	A E G G1 M	A E G G1 M	A E G G1	
Gericht 2 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Gnocchi dazu Soja-Bolognese	Paniertes Veggie-Schnitzel mit Bio-Karotten DE-ÖKO-006 a la creme und hausgemachtem Kartoffelpüree	Spiralnudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomatensoße dazu geriebenen Käse	Käseknöpfe dazu Röstgemüesoße mit grünen Bohnen	
	A E G G1 J	A E G G1 M	E G G1 M	E G G1 M	
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu vegetarische Bratensoße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse	
	E G G1 M	A E G G1 M	A E G G1 M	A E G G1 M	
Beilagen- salat 1	Hausgemachter Karottensalat B	Frisee-Salat mit weißem Dressing A B E M	Rahm Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M		
Beilagen- salat 2				Bunter Blattsalatmix mit Essig-Öl-Dressing B	
Dessert 1	Fruchtjoghurt M			Quarkdessert M	
Dessert 2		Bio-Banane DE-ÖKO-006	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=

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 18
-tagesfrisch gekocht-

KW 18_24	Montag 29.04.2024	Dienstag 30.04.2024	Mittwoch 01.05.2024	Donnerstag 02.05.2024	Freitag 03.05.2024
Gericht 1 Schüler Gericht	Gebratene Hähnchenbrust in Geflügelrahmsoße dazu Bio-Erbsengemüse DE-ÖKO-006 und Langkornreis	Paniertes Seelachsfilet mit hausgemachter Joghurt- Remouladensoße ⁹ mit Gurke dazu Dampfkartoffeln		Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße dazu eine Portion Kartoffelrösti	
Gericht enthält	A E G G1 M 	B E F G G1 M 		A E G G1 M 	
Gericht 2 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Portion Rühreier mit Bio-Erbisen DE-ÖKO-006 a la creme und Würfelkartoffeln "Rancher Art"	"Kräuter Kratzete" (Luftige Kräuter-Pfannkuchen) mit einem Spargel-Möhren-Ragout	Feiertag	Gemüsemaultaschen in Wurzelgemüsesud dazu hausgemachter Kartoffelsalat	
	A E G G1 M	E G G1 M		A B E G G1 M	
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse		Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse	
	A E G G1 M 	E G G1 M		A E G G1 M 	
Beilagen- salat 1	Rahm Gurkensalat mit Dill verfeinert	Gemüsesticks		Karottensalat	
	A B E M			B	
Beilagen- salat 2					
Dessert 1		Vanillepudding M		Erdbeerquark 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=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 19

-tagesfrisch gekocht-

KW 19_24	Montag 06.05.2024	Dienstag 07.05.2024	Mittwoch 08.05.2024	Donnerstag 09.05.2024	Freitag 10.05.2024
Gericht 1 Schüler Gericht	Putenschnitzel paniert mit Bratensoße dazu Salzkartoffeln aus der Region	Geflügel-Köttbullar in Rahmsoße dazu Erbsengemüse und Langkornreis	Ravioli "Carne die Manzo" Teigtaschen mit Rindfleisch gefüllt dazu Tomatensoße		
Gericht enthält	A E G G1 M 	A B E G G1 M 	A E G G1 		
Gericht 2 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Emmentaler Käsespätzle mit Bergkäse verfeinert dazu eine Röstgemüesoße	Veggie-Bällchen (Weizen-Sojaprotein) in Röstgemüesoße dazu Erbsengemüse und Dampfkartoffeln	Bio-Gemüseravioli DE-ÖKO-006 dazu fruchtige Tomatensoße	Feiertag	
	E G G1 M	E G G1 G4 J	E G G1 G4 M		
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu vegetarische Bratensoße und geriebenen Käse A E G G1 M		
Beilagen- salat 1	Gemüesticks		Rahm- Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M		
Beilagen- salat 2		Zucchini-Salat A B E M			
Dessert 1	Apfelmus				
Dessert 2		Kiwi	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=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 20

-tagesfrisch gekocht-

KW 20_24	Montag 13.05.2024	Dienstag 14.05.2024	Mittwoch 15.05.2024	Donnerstag 16.05.2024	Freitag 17.05.2024
Gericht 1 Schüler Gericht	Rindergeschnetzeltes in Majoransoße dazu Bio-Bohnen DE-ÖKO-006 und hausgemachtes Kartoffelpüree	Makkaroni "Bolognese" mit Rindfleischsoße dazu geriebenen Käse	Möhren-Eintopf mit Karotten, Kartoffeln, Lauch, Sellerie und Hähnchenbrustwürfel dazu ein Weizenbrötchen	Geflügelfrikadelle in Soße dazu Wirsing a la creme und Dampfkartoffeln	
Gericht enthält	A B E G G1 M 	A E G G1 M 	A B E G G1 M 	A B E G G1 G2 G3 M 	
Gericht 2 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Veggie-Geschnetzeltes in Röstgemüsesoße dazu Bio-Bohnen DE-ÖKO-006 und Kartoffelpüree	Hausgemachter Makkaroni- Auflauf mit veganem Hack, Gemüse und Käse überbacken dazu Tomatensoße	Schwäbische Eierknöpfe mit Champignonrahmsoße	Vegetarische Klopse in Röstgemüsesoße dazu Rahmwirsing und Dampfkartoffeln aus der Region	
	A E G G1 J M	A E G G1 M	A E G G1 M	A E G G1 M	
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu vegetarische Bratensoße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse	
	A E G G1 M 	A E G G1 M	E G G1 M	A E G G1 M 	
Beilagen- salat 1	Frisch-Gemüse-Salat in Essig-Öl-Dressing A B	Hausgemachter Karottensalat B	Gemüsesticks		
Beilagen- salat 2				Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B	
Dessert 1		Fruchtjogurt M		Nuss-Pudding H H2 M	
Dessert 2	Kiwi		Eine Portion 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=Macadamia- und Queenslandnüsse und H7=Pistazien), I=Schwefeldioxid + Sulfit, 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