

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



Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 45
 -tagesfrisch gekocht-

KW 45	Montag 02.11.2026	Dienstag 03.11.2026	Mittwoch 04.11.26	Donnerstag 05.11.2026	Freitag 06.11.2026
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Spaghetti mit Sojabolognese dazu geriebener Käse A E G G1 J M	Lagerfeuer-Knaller Vegane Cevapcici in Paprikasoße dazu Bio-Erbсен und Langkornreis A B G G1 J 	Gnocchi-Auflauf in Tomaten-Frischkäse-Soße überbacken A E G G1 M	Ritter-Schmaus Schwäbisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauchgemüse dazu Spätzle A E G G1	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Rinderhacksteak in brauner Soße dazu Teigwaren A E G G1 G2 G3 M 	Haifisch Happen Seelachsfilet im Backteig dazu Bio-Erbсен und Kartoffeln mit Kräuterquark B E F G G1 M  	Tortelloni Carne di Manzo mit Rindfleisch gefüllt, dazu fruchtige Tomatensoße A E G G1 M 	Fliegender Teppich Paniertes Hähnchenschnitzel mit brauner Soße dazu Kartoffelpüree A E G G1 M 	
Gericht 3 Pasta Linie Gericht enthält	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 	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	Zucchini-salat mit weißem Dressing A B E M		Karottensalat B	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	
Beilagen- salat 2		Frisee Salat mit Essig-Öl-Dressing B			
Dessert 1	Fruchtjoghurt M		Pfirsichquark M		
Dessert 2		Bio-Banane		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=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=

Druckfr  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 46
-tagesfrisch gekocht-

KW 46	Montag 09.11.2026	Dienstag 10.11.2026	Mittwoch 11.11.2026	Donnerstag 12.11.2026	Freitag 13.11.2026
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Flitzer Menü Rührei mit Spinat und Kartoffeln A E G G1 M	Spiralnudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomatensoße dazu geriebener Käse E G G1 M	Veggie Day Badische Eierknöpfe mit Champignonrahmsoße A E G G1 M	Zirkus-Manege Eierpfannkuchen mit Blumenkohl in heller Soße E G G1 M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Aloha-Steak Hähnchensteak in brauner Soße mit Teigwaren A E G G1 	Fusilli Teigwaren mit Bolognese Soße vom Rind dazu geriebener Käse A E G G1 M 	Veggie Day Hexenkessel-Süppchen Kartoffelsuppe mit Schmand verfeinert dazu ein Bio Brötchen A G G1 G2 G3 M	Suppenhelden Menü Geflügelköttbullar mit brauner Soße und Kartoffelpüree dazu Blumenkohl A B E G G1 M 	
Gericht 3 Pasta Linie Gericht enthält	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	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	Karottensalat B	Maissalat mit weißem Dressing A B E M	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M		
Beilagen- salat 2				Chinakohl mit Essig-Öl Dressing B	
Dessert 1				Bio-Milchreis M	
Dessert 2	Clementine	Apfel	Pflaume		

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 47
 -tagesfrisch gekocht-

KW 47	Montag 16.11.2026	Dienstag 17.11.2026	Mittwoch 18.11.2026	Donnerstag 19.11.2026	Freitag 20.11.2026
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Vegane Nuggets mit Kartoffelpüree dazu braune Soße A E G G1 J M	Räuber Topf Chili Sin Carne (Mais, Paprika, Bohnen, Tomaten) dazu Reis G G1 G2 G3 M	Allgäuer Käsespätzle mit Röstgemüesoße dazu Erbsengemüse E G G1 M	Veggie Day Mäuse-Traum Kartoffelauflauf mit Käse überbacken dazu grüne Bohnen und eine Kürbisoße E G G1 G4 M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Schweineschnitzel mit Kartoffelpüree und brauner Soße A E G G1 M 	Lasagne "Bolognese" mit reinem Rinderhackfleisch und Gemüse im Ofen überbacken A E G G1 M 	Seeräuber-Schnitzel Paniertes Seelachsfilet mit Dampfkartoffeln dazu eine leichte Joghurt-Remouladensoße ⁹ und Erbsen B E F G G1 M 	Veggie Day Ebly-Weizen mit grünen Bohnen dazu eine milde Paprikasoße A G G1 	
Gericht 3 Pasta Linie 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	Veggie Day Pasta mit Bio-Teigwaren dazu vegetarische Rahmsoße und geriebenen Käse A E G G1 M	
Beilagen- salat 1	Gurkensalat A B E M	Blattsalat mit Rohkoststreifen und weißem Dressing A B E M			
Beilagen- salat 2			Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B	Weißkrautsalat Essig-Öl-Dressing A B	
Dessert 1	Schokopudding M			Apfelmus ⁴	
Dessert 2		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-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 48
-tagesfrisch gekocht-

KW 48	Montag 23.11.2026	Dienstag 24.11.2026	Mittwoch 25.11.2026	Donnerstag 26.11.2026	Freitag 27.11.2026
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Makkaroni "Napoli" mit fruchtiger Tomatensoße dazu Reibekäse E G G1 M	Igel-Bällchen Menü Veggie Bällchen (Erbsenbasis) mit Dampfkartoffeln dazu Apfelrotkraut und brauner Soße A B E G G1 J M	Veggie Day Gemüselasagne mit Tomatensoße (Karotten, Lauch, Sellerie, Kürbis) mit Käse überbacken A E G G1 M	Meister Lampe's Leibspeise Möhrenragout mit frischen Bio-Karotten dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A E G G1 M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Makkaroni "Bolognese" mit Rindfleischsoße dazu geriebenen Käse A E G G1 M 	Asterix Kraftteller Geflügelfrikadelle in Soße dazu Dampfkartoffeln und Apfelrotkraut A B E G G1 G2 G3 M 	Veggie Day Milchreis mit Zimt und Zucker G G1 M	Piraten-Sticks Fischstäbchen dazu Kartoffelpüree und Bio-Karotten in heller Soße A E F G G1 M  	
Gericht 3 Pasta Linie Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Käsesoße 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 Soja-Bolognese und geriebenen Käse A E G G1 J M	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	
Beilagen- salat 1	Mais-Salat mit weißem Dressing A B E M				
Beilagen- salat 2		Blattsalat mit Essig-Öl Dressing B	Gemüsesticks mit Dip M	Frisee Salat mit Essig-Öl Dressing B	
Dessert 1		Fruchtjoghurt M			
Dessert 2	Pflaume		Apfel	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