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



## Kita- und Schüler-Verpflegungsplan KW 29 -tagesfrisch gekocht-

| KW 29_25   | Montag<br>14.07.2025   | Dienstag<br>15.07.2025   | Mittwoch<br>16.07.2025                                       | Donnerstag<br>17.07.2025  | Freitag<br>18.07.2025  |
|--|--|--|--|---|--|
| Gericht 1<br>Vegetarisches<br>Gericht<br>(fleischfrei) | Veggie Day "Schwäbische Lasagne" geschnittene Gemüse- maultaschen in Tomatensoße mit Käse überbacken | Allgäuer Käsespätzle<br>mit Emmentaler- und Bergkäse<br>verfeinert dazu Röstgemüsesoße | Kohlrabi-Kartoffelauflauf<br>dazu Möhrenbolognese            | Veggie-Lasagne<br>mit Soja-Bolognese<br>Gemüse und Käse überbacken          | Tagliatelle "Napoli"<br>mit fruchtiger Tomatensoße<br>dazu Reibekäse |
| Gericht enthält  | A E G G1 M   | E G G1 M   | A E G G1 G4 J M  | A E G G1 J M  | E G G1 M   |
| Gericht 2<br>Schüler Gericht                           | Veggie Day<br>Hausgemachtes Karotten-<br>Kichererbsencurry<br>dazu Langkornreis                      | in Bratensoße  | Hähnchenbruststreifen<br>in Rahmsoße<br>dazu Dampfkartoffeln | Paniertes Schnitzel<br>dazu Karottengemüse a la creme<br>und Kartoffelpüree | Seelachswürfel in heller Soße dazu feine Gemüsenudeln                |
| Gericht enthält  | A B G G1   | A E G G1 G2 G3 M   | A E G G1 M   | A E G G1 M  | ABEFGG1M   |
| Gericht 3<br>Pasta Linie                               |  |  |  |   |  |
| Gericht enthält  |  |  |  |   |  |
| Beilagen-<br>salat 1                                   | Karottensalat<br>B   | mit weißem Dressing  | Eisbergsalat<br>mit weißem Dressing<br>ABEM                  | Rahm-Gurkensalat<br>mit Dill verfeinert<br>ABEM                             | Blattsalat-Mix<br>mit weißem Dressing<br>ABEM                        |
| Beilagen-<br>salat 2                                   | Karottensalat<br>B   |  | Eisbergsalat<br>mit Essig-Öl-Dressing<br>B                   | Rahm-Gurkensalat<br>mit Dill verfeinert<br>ABEM                             | Blattsalat-Mix<br>mit Essig-Öl-Dressing<br>B                         |
| Dessert 1  | Quarkdessert<br>"Pfirsich-Maracuja"<br><sup>M</sup>  | <b>Zwei Haselnusstafeln</b><br>G G1 H H2 J M   | Fruchtjogurt<br>M  | Erdbeerpudding<br>M   | <b>Rote Beeren-Grütze</b><br>G G1                                    |
| Dessert 2  | Eine Nektarine   | Ein Apfel  | Eine Banane  | Eine Kiwi   | Eine Aprikose  |

## 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=Soia. K=Krebstiere. L=Lupine. M=Milch einschließlich Laktose. N=Weichtiere

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= Geflügel= Schwein=







