

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

**Zahner**  
Feinkost

Kita- und Schüler-  
Verpflegungsplan KW 28  
-tagesfrisch gekocht-

KW 28_25	Montag 07.07.2025	Dienstag 08.07.2025	Mittwoch 09.07.2025	Donnerstag 10.07.2025	Freitag 11.07.2025
<b>Gericht 1</b> Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	<b>Gemüsefrikadelle</b> mit Blumenkohl a la creme  A E G G1 M	<b>Vegetarische Maultaschen</b> im Wurzelgemüsesud dazu hausgemachter Kartoffelsalat  A B E G G1 M	<b>Veggie Day</b> <b>Vegane Pfannkuchen</b> mit Veggie-Bolognese (Erbsen-Protein)  A G G1 	<b>Makkaroni "Napoli"</b> mit Tomaten-Basilikumsoße dazu geriebener Käse  E G G1 M	<b>Veggie-Klopse</b> in einer hellen Soße dazu feine <b>Bio-Erbesen</b> und Langkornreis  A E G G1 I J M
<b>Gericht 2</b> Schüler Gericht  Gericht enthält	<b>Hackfleischküchle</b> in Soße, dazu <b>Bio-Karotten</b> und hausgemachtes Kartoffelpüree  A B E G G1 G2 G3 M 	<b>Putengulasch</b> in Rahmsauce dazu Erbsen und Eierteigwaren  A E G G1 M 	<b>Veggie Day</b> <b>Spaghetti</b> mit einer fruchtigen Mango-Frischkäse-Soße  A E G G1 M	<b>Makkaroni "Bolognese"</b> mit Rindfleischsoße dazu geriebenen Käse  A E G G1 M 	<b>Fischstäbchen</b> mit Kartoffeln und Tomatendip  A E F G G1 
<b>Gericht 3</b> Pastateller Gericht enthält					
<b>Beilagen- salat 1</b>	<b>Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A B E M	<b>Frisee-Salat</b> mit weißem Dressing A B E M	<b>Blattsalat</b> mit weißem Dressing A B E M	<b>Hausgemachter Karottensalat</b> B	<b>Eisbergsalat</b> mit weißem Dressing A B E M
<b>Beilagen- salat 2</b>	<b>Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A B E M	<b>Frisee-Salat</b> mit Essig-Öl-Dressing B	<b>Blattsalat</b> mit Essig-Öl-Dressing B	<b>Hausgemachter Karottensalat</b> B	<b>Eisbergsalat</b> mit Essig-Öl-Dressing B
<b>Dessert 1</b>	<b>Zwei Haselnusstafeln</b>  G G1 H H2 J M	<b>Fruchtjoghurt</b>  M	<b>Panna Cotta (Sahnepudding)</b>  M	<b>Rote Waldbeerengrütze</b>  G G1	<b>Frischer Obstsalat</b>
<b>Dessert 2</b>	<b>Eine Kiwi</b>	<b>Eine Nektarine</b>	<b>Ein Apfel</b>	<b>Eine Bio Banane</b>	<b>Eine Aprikose</b>

**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