

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_25	Montag 13.10.2025	Dienstag 14.10.2025	Mittwoch 15.10.2025	Donnerstag 16.10.2025	Freitag 17.10.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Portion Rührei mit Rahmspinat und Würfelpommes A E G G1 M	Sojageschnetzeltes in milder Paprikasoße dazu Maisgemüse und Langkornreis A G G1 J 	Veggie Day Kaiserschmarrn mit Apfelmus ⁴ E G G1 M	Eierpfannkuchen mit Pastinaken in heller Soße E G G1 M	Tortellini mit Käsefüllung dazu fruchtige Tomatensoße A E G G1 M
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Rindergeschnetzeltes in brauner Soße dazu Karottengemüse und schwäbische Spätzle A B E G G1 	Spaghetti "Carbonara" mit Schinken-Sahnesoße ^{2,4} A E G G1 M 	Veggie Day Schwäbische Eierspätzle mit vegetarischer Rahmsauce A E G G1 M	Fischstäbchen mit einem Joghurt-Kräuterdip dazu Kartoffeln aus der Region A B E F G G1 M  	Putenfleischkäse ^{2,4} mit Rosenkohl dazu Kartoffelpüree A B E G G1 M 
Gericht 3 Pasta Linie Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu vegetarische Rahmsauce 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 Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	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
Beilagen-salat 1	Hausgemachter Weißkrautsalat mit Speck ^{2,4} A B	Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Gemüsesticks mit Dip M	Karotten-Ananas-Salat B	Blattsalatmischung mit weißem Dressing A B E M
Beilagen-salat 2	Hausgemachter Weißkrautsalat A B	Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B	Karotten-Ananas-Salat B	Blattsalatmischung mit Essig-Öl-Dressing B
Dessert 1	Vanillepudding M	Eine Portion Apfelmus ⁴	Ein Berliner E G G1 J M	Grießdessert G G1 M	Joghurtdessert M
Dessert 2	Ein Apfel	Bio-Banane	Eine Clementine	Eine Pflaume	Eine Kiwi

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 Regelmäßige neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg

Rind=  Schwein=  Geflügel=  Fisch= 

Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten