

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

Zahner®
Feinkost

Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 43
 -tagesfrisch gekocht-

KW 43_25	Montag 20.10.2025	Dienstag 21.10.2025	Mittwoch 22.10.2025	Donnerstag 23.10.2025	Freitag 24.10.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Vegane Cevapcici in Röstgemüsesoße dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree A E G G1 M	Veggie Day Veggie-Klopse in heller Soße dazu feine Bio-Erbesen und Langkornreis A E G G1 J M	Eierpfannkuchen mit vegetarischer Hack-Gemüsebolognese A E G G1 M	Vollkorn-Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße und geriebenen Käse (Emmentaler) E G G1 M	Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch dazu schwäbische Eierspätzle A E G G1
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Geflügelbratwurst^{2,4} mit Röstzwiebelsoße dazu grünen Bohnen und Kartoffeln aus der Region A B E G G1 	Veggie Day Reibekuchen mit Bio Erbsen dazu eine Champignonrahmsauce E G G1 G4 M	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße ⁹ dazu Dampfkartoffeln B E F G G1 M 	Hähnchenbrustfilet in Geflügelrahmsauce dazu Eierteigwaren A E G G1 M 	Hähnchennuggets mit Kartoffelstampf dazu Joghurt dip A E G G1 M 
Gericht 3 Pasta Linie Gericht enthält	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 vegetarische Rahmsauce und geriebenen Käse A E G G1 M	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 
Beilagen- salat 1	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Frischgemüsesalat A B	Blattsalatmischung mit weißem Dressing A B E M	Frisee-Salat mit weißem Dressing A B E M	Gemüsesticks mit Dip M
Beilagen- salat 2	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Frischgemüsesalat A B	Blattsalatmischung mit Essig-Öl-Dressing B	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B	Rotkrautsalat B
Dessert 1	Bio-Milchreis M	Kirschquark M	Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung	Fruchtjoghurt M	Mandarine-Mascarpone-Creme M
Dessert 2	Eine Kiwi	Eine Birne	Eine Pflaume	Eine Banane	Ein 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