






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

Zahner
Feinkost

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

KW 45_25	Montag 03.11.2025	Dienstag 04.11.2025	Mittwoch 05.11.2025	Donnerstag 06.11.2025	Freitag 07.11.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Maultaschen mit Ei geschnittene Gemüsemaultaschen mit Rührei gebacken, dazu Tomatensoße A E G G1 M	Käse Tortelloni "Napoli" dazu eine fruchtige Tomatensoße E G G1 M	Vegane Frikadelle in Röstgemüsesoße dazu Karottengemüse und Kartoffelpüree A B G G1 G2 G3 M	Veggie Day Kartoffelrösti mit Apfelmus ⁴ G G1 M	Maispfannkuchen mit einem Möhren-Kürbis-Ragout A E G G1 M
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Geflügelbratwurst^{2,4} in Röstzwiebelsoße dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A B E G G1 M 	Tortelloni "Carne di Manzo" mit Rindfleisch gefüllt, dazu fruchtige Tomatensoße A E G G1 M 	Seelachsragout in heller Soße dazu feine Bandnudeln A E F G G1 M 	Veggie Day "Fusilli-Duett" Spiral- und Vollkornspiralnudeln mit Soja-Bolognese und geriebenen Käse A G G1 J M	Geflügel-Cevapcici in Soße dazu Balkangemüse und Langkornreis A B E G G1 M 
Gericht 3 Pasta Linie vegetarisch Gericht enthält					
Beilagen- salat 1	Karottensalat B	Blattsalat mit Joghurt-Dressing A B E M	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Gemüsesticks mit Dip M	Weißkrautsalat mit Speck ^{2,4} A B 
Beilagen- salat 2	Karottensalat B	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Endiviensalat mit Essig-Öl-Dressing B	Weißkrautsalat A B
Dessert 1	Fruchtjoghurt M	Zwei Mini-Waffeln E G G1 J L	Vanillepudding M	Pfirsichquark M	Ein Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung
Dessert 2	Ein Apfel	Eine Banane	Eine Birne	Eine Kiwi	Eine 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 = 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