






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

**Zahner®**  
**Feinkost**

**Kita- und Schüler-**  
**Verpflegungsplan KW 46**  
 -tagesfrisch gekocht-

KW 46_25	Montag 10.11.2025	Dienstag 11.11.2025	Mittwoch 12.11.2025	Donnerstag 13.11.2025	Freitag 14.11.2025
<b>Gericht 1</b> <b>Vegetarisches</b> <b>Gericht</b> <b>(fleischfrei)</b> <b>Gericht enthält</b>	<b>Spaghetti</b> mit veganer Hack-Gemüsesoße (Erbsenprotein) dazu geriebener Käse  A E G G1 M	<b>Veggie Day</b> <b>Hausgemachte</b> <b>Veggie-Lasagne</b> mit Soja-Gemüse-Bolognese und Käse überbacken  A E G G1 J M	<b>Badische Knöpfe</b> mit Champignonrahmsauce  A E G G1 M	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Blumenkohlröschen in einer leichten Käsesauce  E G G1 M	<b>Rühreier</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln  A E G G1 M
<b>Gericht 2</b> <b>Schüler Gericht</b>  <b>Gericht enthält</b>	<b>Spaghetti "Bolognese"</b> aus reinem Rindfleisch dazu Reibekäse  A E G G1 M 	<b>Veggie Day</b> <b>Herbstgemüse-Curry</b> (Kartoffeln, Paprika, Blumenkohl) mit Kokosmilch verfeinert dazu Langkornreis  A B G G1 	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> dazu <b>Bio-Karotten</b> a la creme und Kartoffelpüree  A E G G1 M 	<b>Geflügelbällchen</b> in Tomatensoße dazu <b>Bio-Erbesen</b> und Gabelspaghetti  A B E G G1 	<b>Lachswürfel</b> in Frischkäse-Soße dazu Kartoffeln  E F G G1 M 
<b>Gericht 3</b> <b>Pastateller</b> <b>Gericht enthält</b>					
<b>Beilagen-</b> <b>salat 1</b>	<b>Gurken-Maissalat</b>  A B	<b>Blattsalat</b> mit weißem Dressing A B E M	<b>Frisee-Salat</b> mit weißem Dressing A B E M	<b>Chinakohl</b> mit Thousand-Island-Dressing A B E M	<b>Karottensalat</b> B
<b>Beilagen-</b> <b>salat 2</b>	<b>Gurken-Maissalat</b>  A B	<b>Blattsalat</b> mit Essig-Öl-Dressing B	<b>Frisee-Salat</b> mit Essig-Öl-Dressing B	<b>Chinakohl</b> mit Essig-Öl-Dressing B	<b>Karottensalat</b> B
<b>Dessert 1</b>	<b>Ein Berliner</b> E G G1 M	<b>Fruchtjoghurt</b> M	<b>Nusspudding</b> H H2 M	<b>Pflaumenkompott</b>	<b>Grießdessert</b> G G1 M
<b>Dessert 2</b>	<b>Eine Banane</b>	<b>Ein Apfel</b>	<b>Eine Clementine</b>	<b>Eine Orange</b>	<b>Eine Pflaume</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=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