






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



Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 47
 -tagesfrisch gekocht-

KW 47_25	Montag 17.11.2025	Dienstag 18.11.2025	Mittwoch 19.11.2025	Donnerstag 20.11.2025	Freitag 21.11.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Veggie-Köttbullar in Paprikasoße dazu Maisgemüse und Langkornreis E G G1 G4 J M	Knusperfrikadelle mit Karottengemüse a la creme und Kartoffelpüree A B E G G1 M	Veggie Day Linsenbolognese mit bunten Farfalle-Teigwaren dazu geriebener Käse A E G G1 M	Allgäuer Käsespätzle mit Emmentaler und Bergkäse dazu Röstgemüsesoße E G G1 M	Eieromelett mit Spinat a la creme dazu Kartoffeln aus der Region E G G1 M
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsauce dazu schwäbische Eierspätzle A E G G1 M 	Makkaroni "alla Calabrese" mit einer Schinken ^{2,4,8} -Tomatensoße dazu Reibekäse A B E G G1 M 	Veggie Day Kartoffelsuppe mit Kartoffeln aus der Region mit Schnittlauch verfeinert dazu ein Brötchen A B G G1 G2 G3 M	Paniertes Seelachsfilet mit Dampfkartoffeln dazu Joghurt-Remouladensoße ⁹  	Geflügelbällchen in brauner Soße dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und Erbsen A B E G G1 M 
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält					
Beilagen- salat 1	Gurkensalat A B E M	Frisee-Salat mit weißem Dressing A B E M	Eisbergsalat mit weißem Dressing A B E M	Karotten-Ananas-Salat A B	Gemüsesticks mit Dip M
Beilagen- salat 2	Gurkensalat A B E M	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing B	Karotten-Ananas-Salat A B	Selleriesalat A B
Dessert 1	Zwei Haselnusstafeln G G1 H H2 J M	Buttermilchdessert "Limette Zitrone" M	Frischer Obstsalat	Apfelmus⁴	Fruchtjoghurt M
Dessert 2	Eine Clementine	Ein Apfel	Eine Pflaume	Eine Kiwi	Eine Bio-Banane

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