

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

**Zahner®**  
**Feinkost**

**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
<b>Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält</b>	Veggie-Köttbullar in Paprikasoße dazu Maisgemüse und Langkornreis  E G G1 G4 J M	Knusperfrikadelle mit Kartoffelgemüse a la creme und Kartoffelpüree  A B E G G1 M	<b>Veggie Day</b> 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
<b>Gericht 2 Schüler Gericht</b>	Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsoße dazu schwäbische Eierspätzle	Makkaroni "alla Calabrese" mit einer Schinken <sup>2,4,8</sup> -Tomatensoße dazu Reibekäse  A E G G1 M 	<b>Veggie Day</b> 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 <sup>9</sup>  	Geflügelbällchen in brauner Soße dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und Erbsen  A B E G G1 M 
<b>Gericht 3 Pastateller Gericht enthält</b>					
<b>Beilagen- salat 1</b>	Gurkensalat  A B E M	Frissee-Salat mit weißem Dressing  A B E M	Eisbergsalat mit weißem Dressing  A B E M	Karotten-Ananas-Salat  A B	Gemüesticks mit Dip  M
<b>Beilagen- salat 2</b>	Gurkensalat  A B E M	Frissee-Salat mit Essig-Öl-Dressing  B	Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing  B	Karotten-Ananas-Salat  A B	Selleriesalat  A B
<b>Dessert 1</b>	Zwei Haselnusstafeln  G G1 H H2 J M	Buttermilchdessert "Limette Zitrone"  M	Frischer Obstsalat	Apfelmus <sup>4</sup>	Fruchtjoghurt  M
<b>Dessert 2</b>	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=Haseln., 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