

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



Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 13
-tagesfrisch gekocht-

KW 13_23	Montag 27.03.2023	Dienstag 28.03.2023	Mittwoch 29.03.2023	Donnerstag 30.03.2023	Freitag 31.03.2023
Menü 1 Schüler Menü (Fleisch oder Fisch) Menü enthält	Geflügelbratwurst mit Soße, Rahmwirsing und Salzkartoffeln aus der Region A B E G G1 M	Chili con Carne mit Rindfleisch, Mais, Kidneybohnen, Paprika und Zwiebeln dazu Langkornreis A B E G G1	Paniertes Schweineschnitzel dazu Karottengemüse a la creme und hausgemachtes Kartoffelpüree A E G G1 M	Seelachswürfel in heller Soße dazu Bandnudeln B E F G G1 M	Hähnchenfiletstreifen in Champignonrahmsoße dazu Eierspätzle A E G G1 M
Menü 2 Vegetarisches Menü (fleischfrei) Menü enthält	Vegane Frikadelle in Röstgemüesoße, dazu Rahmwirsing und Salzkartoffeln aus der Region A B E G G1 M	Canelloni mit Gemüsefüllung in einer vegetarischen Bolognese mit Käse überbacken A E G G1 M J	Mildes Gemüsecurry (Karotten, Kohlrabi, Paprika, Lauch) mit Schmand verfeinert dazu Langkornreis A G G1 M	Taglitatelle "Napoli" feine Bandnudeln mit Tomatensoße und Streukäse ² E G G1 M	Vegetarisches Linsengemüse mit Karotten, Lauch und Sellerie dazu schwäbische Eierspätzle A E G G1
Menü 3 Alternativmenü Menü enthält	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu vegetarische Bratensoße und geriebenen Käse A E G G1 M	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M
Beilagen- salat 1	Hausgemachter Karottensalat B	Blattsalat mit weißem Dressing A B E M	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Gemüesticks	Kohlrabi-Salat A B E M
Beilagen- salat 2					
Dessert 1	Obst	Fruchtkompott	Pudding M	Obst	Fruchtjogurt M
Dessert 2					

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

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

Zahner®
Feinkost

Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 14
-tagesfrisch gekocht-

KW 14_23	Montag 03.04.2023	Dienstag 04.04.2023	Mittwoch 05.04.2023	Donnerstag 06.04.2023	Freitag 07.04.2023
Menü 1 Schüler Menü (Fleisch oder Fisch) Menü enthält	Putengulasch in Paprikasoße dazu Erbsengemüse und Eierteigwaren A E G G1 	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Tomatendip A E F G G1 M 			
Menü 2 Vegetarisches Menü (fleischfrei) Menü enthält	Veggie-Gulasch in milder Paprikasoße dazu feine Erbsen und Eierteigwaren A E G G1 G4 M	Kartoffel-Gratin dazu Frühlingsgemüse und eine Pilzrahmsoße A E G G1 M			
Menü 3 Alternativmenü Menü enthält	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu vegetarische Bratensoße und geriebenen Käse A E G G1 M	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M			
Beilagen- salat 1	Weißkraut Zucchini-salat A B E M	Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M			
Beilagen- salat 2					Karfreitag / KW 14 Osterferien
Dessert 1	Gebäckstück* Allergene siehe Verpackung	Joghurt-dessert* M			
Dessert 2					

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

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

Zahner[®]
Feinkost

**Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 16**

-tagesfrisch gekocht-

KW 16_23	Montag 17.04.2023	Dienstag 18.04.2023	Mittwoch 19.04.2023	Donnerstag 20.04.2023	Freitag 21.04.2023
Menü 1 Schüler Menü (Fleisch oder Fisch) Menü enthält	Fleischbällchen in Rahmsoße dazu Mais und hausgemachtes Kartoffelpüree A B E G G1 M 	Frühlingsgemüse Eintopf mit Kartoffeln, Nudeln und Frühlingsgemüse, dazu ein BIO Vollkornbrötchen DE- ÖKO-006 A E G G1 G2 G3	Geflügelstreifen in Bratensoße mit feinen Bio-Erbesen DE-ÖKO-006 dazu Langkornreis A E G G1 	Makkaroni "Bolognese" mit Rindfleischsoße dazu geriebener Käse A E G G1 M 	Lachswürfel in heller Soße dazu Petersilien-Kartoffeln F G G1 J M 
Menü 2 Vegetarisches Menü (fleischfrei) Menü enthält	Leckeres Möhregulasch mit frischen Karotten und dazu hausgemachtes Kartoffelpüree A G G1 M	Kaiserschmarren ohne Rosinen dazu Apfelmus E G G1 M	Veggie-Köttbullar in brauner Soße dazu Bio Erbsen DE-ÖKO-006 dazu Langkornreis A E G G1 G4 J M	Makkaroni "Napoli" mit fruchtiger Tomatensoße dazu geriebener Käse A E G G1 M	Blumenkohl-Käse-Medaillon dazu ein Kartoffel-Gemüseragout (Kartoffeln, Karotten, Kohlrabi, Erbsen) E G G1 M
Menü 3 Alternativmenü Menü enthält	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu vegetarische Bratensoße und geriebenen Käse A E G G1 M	Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M
Beilagen- salat 1	Zucchini-Mais-Salat A B E M	Blattsalat mit Joghurt-Dressing B	Karottensalat B	Gemüsesticks	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M
Beilagen- salat 2					
Dessert 1	Fruchtjoghurt M	Obst	Frischer Obstsalat*	Pudding M	Grießdessert* G G1 M
Dessert 2					

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