

KW 49_25	Montag 01.12.2025	Dienstag 02.12.2025	Mittwoch 03.12.2025	Donnerstag 04.12.2025	Freitag 05.12.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Eierpfannkuchen mit Karottengemüse in heller Soße E G G1 M	Vegane Cevapcici in Paprikasoße dazu Bio-Erbsegemüse und Langkornreis A B G G1	Veggie Day Veggie Schnitzel (Weizenprotein) mit Kartoffelpüree und brauner Soße A E G G1 M	Makkaroni mit Tomatensoße dazu geriebener Käse A E G G1 M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Geflügelhacksteak in Soße dazu Karottengemüse und Sahnepüree A E G G1 G2 G3 M	Seelachswürfel in heller Soße mit Bio-Erbsegemüse dazu Dampfkartoffeln B F G G1 M	Veggie Day Schupfnudelpfanne mit einer Gemüse-Käsesoße A E G G1 M	Schwäbisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten, Lauch und Bockwurstscheiben ^{2,4,8} dazu Eierspätzle A B E G G1	
Gericht 3 Pasta Linie Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M	Veggie Day Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu vegetarische Rahmsoße und geriebenen Käse A E G G1 M	
Beilagen-salat 1	Rotkrautsalat A B		Endiviensalat mit weißem Dressing A B E M	Karottensalat B	
Beilagen-salat 2		Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B			
Dessert 1	Fruchtjoghurt M			Grießdessert G G1 M	
Dessert 2		Bio-Banane	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=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 = geschwärt, 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 50
-tagesfrisch gekocht-

KW 50_25	Montag 08.12.2025	Dienstag 09.12.2025	Mittwoch 10.12.2025	Donnerstag 11.12.2025	Freitag 13.12.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Portion Spaghetti mit veganer Gemüse-Hacksoße (auf Erbsen-Protein-Basis) 	Eierpfannkuchen mit Blumenkohlrösschen in heller Soße	Allgäuer Käseköpfle dazu feine Bio-Erbsen und braune Soße	Spiralinudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomatensoße dazu geriebener Käse	
Gericht 2 Schüler Gericht	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 	Hähnchenfiletstücke "Mediterran" in Tomatensoße dazu Gabelspaghetti	Putenfleischkäse ^{2,4} mit brauner Soße dazu Bio-Erbsen und Kartoffeln	FusilliTeigwaren mit Bolognese Soße vom Rind dazu geriebener Käse	
Gericht enthält	A E F G G1 M 	A E G G1 M 	A B E G G1 	A E G G1 M 	
Gericht 3 Pasta Linie	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu vegetarische Rahmsoße und geriebenen Käse	
Gericht enthält	A E G G1 M 	E G G1 M	A E G G1 M 	A E G G1 M	
Beilagen-salat 1	Karottensalat B	Chinakohl mit weißem Dressing A B E M		Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	
Beilagen-salat 2			Hausgemachter Weißkrautsalat A B		
Dessert 1			Vanillepudding M	Bio-Milchreis M	
Dessert 2	Pflaume	Apfel			

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=Haselnüsse, H3=Walnüsse, 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 51
-tagesfrisch gekocht-

KW 51_25	Montag 15.12.2025	Dienstag 16.12.2025	Mittwoch 17.12.2025	Donnerstag 18.12.2025	Freitag 19.12.2025
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Veggie-Köttbullar in Röstgemüsesoße dazu Maisgemüse und Langkornreis E G G1 G4	Veggie Day Kartoffel-Karottensuppe mit Bio-Möhren , Kartoffeln und Sellerie dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A B E G G1 G2 G3 M	Eierpfannkuchen mit Apfelmus ⁴ E G G1 M	Bio-Vollkorn-Ravioli mit Käse und Spinat gefüllt dazu fruchtige Tomatensoße A E G G1 J M	
Gericht 2 Schüler Gericht	Geflügel-Köttbullar in Bratensoße dazu Maisgemüse und Langkornreis A B E G G1	Veggie Day Veggie Geschnetzeltes auf Soja Basis in milder Paprikasoße dazu Eierteigwaren A E G G1 J M	Hähnchen nuggets mit Kartoffelpüree A E G G1 M	Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße ⁹ dazu Risoleekartoffeln B E F G G1 M	
Gericht 3 Pasta Linie	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M	Veggie Day Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu vegetarische Rahmsoße und geriebenen Käse A E G G1 M	
Beilagen- salat 1			Gemüsesticks mit Dip M	Frischgemüsesalat A B	
Beilagen- salat 2	Weißkrautsalat A B	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M			
Dessert 1	Apfelmus ⁴			Schokopudding M	
Dessert 2		Kiwi	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=Haselnüsse, H3=Walnüsse, 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