

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



Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 38
 -tagesfrisch gekocht-

KW 38_26	Montag 14.09.2026	Dienstag 15.09.2026	Mittwoch 16.09.2026	Donnerstag 17.09.2026	Freitag 18.09.2026
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält			Veggie Day Badische Kartoffelsuppe mit Schmand und Schnittlauch verfeinert dazu ein Bio-Brötchen A E G G1 G2 G3 M	Spiralnudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomatensoße dazu geriebenen Käse E G G1 M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält			Veggie Day Sojageschnitzeltes in milder Paprikasoße dazu Langkornreis A G G1 J 	Raketen - Menü Fusilli Teigwaren mit Bolognesesoße dazu Reibekäse A E G G1 M 	
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält			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 E G G1 M	
Beilagen- salat 1			Karotten-Ananas-Salat B	Maissalat mit weißem Dressing A B E M	
Beilagen- salat 2					
Dessert 1				Grießdessert G G1 M	
Dessert 2			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 = Wir verwenden Bio-Zutaten - diese kennzeichnen wir in grüner Schrift**

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 39
 -tagesfrisch gekocht-

KW 39_26	Montag 21.09.2026	Dienstag 22.09.2026	Mittwoch 23.09.2026	Donnerstag 24.09.2026	Freitag 25.09.2026
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch dazu Eierspätzle A E G G1	Valess Mini Schnitzel (Hafer-Milch-Weizen-Basis) mit Rahmkartoffeln und Bio Erbsen E G G1 G4 M	Bio-Gemüseravioli dazu eine fruchtige Tomatensoße A G G1 J 	Veggie DAY Vegane Cevapcici in milder Paprikasoße dazu Bio-Maisgemüse und Langkornreis A G G1 G4 J 	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Hausgemachte Lasagne "Bolognese" mit reinem Rinderhackfleisch im Ofen mit Käse überbacken A E G G1 M 	Paniertes Schweineschnitzel mit Bio-Erbsen und Rahmkartoffeln E G G1 M 	Moby-Dick-Menü Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße ⁹ dazu Dampfkartoffeln B E F G G1 M 	Veggie DAY Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt in Tomatensoße mit Käse überbacken E G G1 M	
Gericht 3 Pastateller 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 	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu vegetarische Rahmsoße und geriebenen Käse E G G1 M	Veggie Day Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	
Beilagen-salat 1	Karottensalat mit Essig Öl Dressing B		Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M		
Beilagen-salat 2		Eisbergsalat mit Essig Öl Dressing B		Kohlrabisalat mit Essig-Öl Dressing A B	
Dessert 1		Kirschquark M		Fruchtjoghurt M	
Dessert 2	Kiwi		Birne		

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 = wir verwenden Bio-Zutaten - diese kennzeichnen wir in grüner Schrift**

Zertifikate:

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-006 EU-Registriernummer DE-BW-59008-EG Regelmäßige 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 40
 -tagesfrisch gekocht-

KW 40_26	Montag 28.09.2026	Dienstag 29.09.2026	Mittwoch 30.09.2026	Donnerstag 01.10.2026	Freitag 02.10.2026
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Bio Käse-Ravioli "Teddy-Cheese" mit einer Tomatensoße A E G G1 M	Spaghetti mit Soja-Bolognese dazu geriebener Käse A E G G1 J M	Makkaroni Auflauf mit Veggie Hack, Gemüsewürfel und Käse überbacken dazu eine Tomatensoße A E G G1 G4 J M	Veggie-Köttbullar in Röstgemüsesoße, dazu Bio-Karottengemüse und Kartoffelpüree A B E G G1 G4 J M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Hähnchenbruststreifen in Soße dazu Eierteigwaren A B E G G1 	Zahner's Currywurst ^{2,4} in milder Tomatensoße dazu Würfelkartoffeln A B E G G1 	Hähnchensteak mit Rahmsauce dazu Reis und Bio Bohnen A E G G1 M 	Piraten-Teller Fischstäbchen mit Kartoffelpüree dazu Bio-Karottengemüse B E F G G1 M 	
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu vegetarische Rahmsauce und geriebenen Käse E G G1 M	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 	
Beilagen- salat 1	Rüblisalat (Karottensalat) mit Joghurtdressing A B E M	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M		Eisbergsalat mit weißem Dressing A B E M	
Beilagen- salat 2			Blattsalat mit Essig-Öl Dressing B		
Dessert 1			Fruchtjoghurt M	Schokopudding 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=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 = Wir verwenden Bio-Zutaten - diese kennzeichnen wir in grüner Schrift**

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