

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



Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 49
-tagesfrisch gekocht-

KW 49_22	Montag 05.12.2022	Dienstag 06.12.2022	Mittwoch 07.12.2022	Donnerstag 08.12.2022	Freitag 09.12.2022
Menü 1 Schüler Menü (Fleisch oder Fisch) Menü enthält	Fusilli-Teigwaren mit Bologneser Soße und geriebenem Käse A E G G1 M	Geflügel-Bällchen in Soße dazu Balkangemüse (Karotten/Mais/Bohnen) und Langkornreis B E G G1 M	Schwäbisches Linsengemüse mit Speck ^{2,4} , Sellerie, Karotten, Lauch und Wurstscheiben ^{2,4} , dazu Eierspätzle A B E G G1	Paniertes Schweineschnitzel mit Karottengemüse und Rahmkartoffeln A E G G1 M	Seelachswürfel in Dill-Rahmsoße dazu Kräuterkartoffeln E F G G1 M
Menü 2 Vegetarisches Menü (fleischfrei) Menü enthält	Spiralnudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomatensoße dazu Streukäse E G G1 M	Gnocchi-Gemüse-Pfanne (Kürbis, grüne Bohnen, Karotten und Paprika) dazu Soja-Bolognese G G1 M	Vegetarisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch dazu schwäbische Eierspätzle A E G G1	Paniertes Veggie-Schnitzel mit Karottengemüse und Rahmkartoffeln A E G G1 J M	Emmentaler Käseknöpfe dazu feines Erbsengemüse und Röstzwiebelsoße E G G1 M
Menü 3 Alternativmenü Menü enthält					
Beilagen- salat 1	Karottensalat B	Hausgemachter Weißkrautsalat B	Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Rotkrautsalat A B E M	Karotten-Mais-Salat B
Beilagen- salat 2	Dieser Speiseplan ist ohne Gewähr Aufgrund der derzeitigen Lieferschwierigkeiten und Lieferengpässe behalten wir uns Änderungen vor				
Dessert 1	Dessert* oder Obst	Dessert* oder Obst	Dessert* oder Obst	Dessert* oder Obst	Dessert* oder Obst
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= Schweine= 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_22	Montag 12.12.2022	Dienstag 13.12.2022	Mittwoch 14.12.2022	Donnerstag 15.12.2022	Freitag 16.12.2022
Menü 1 Schüler Menü (Fleisch oder Fisch) Menü enthält	Hähnchenbrust in Geflügelrahmsauce dazu Karottengemüse und Langkornreis A E G G1 M 	Würstchengulasch in brauner Soße mit hausgemachtem Kartoffelpüree A B E G G1 G2 G3 M 	Gemüsecremesuppe mit Kartoffeln, Bohnen, Karotten dazu ein Bio Brötchen DE-ÖKO-006 A B E G G1 G2 G3 M	Geflügelfrikadelle in Tomatensoße dazu feine Erbsen und Gabelspaghetti A E G G1 	Paniertes Seelachsfilet mit hausgemachter Remouladensoße ⁹ und Risoleekartoffeln B E F G G1 M 
Menü 2 Vegetarisches Menü (fleischfrei) Menü enthält	Hausgemachtes Karotten-Kichererbsen-Curry mit Schmand verfeinert dazu Langkornreis G G1 M	Kräuter-Kratzete Kräuterpfannkuchen mit Blumenkohlröschen in einer leichten Käsesoße E G G1 M	"Fürster Topf" vegetarische Hackbällchen mit Gemüse und Pilzen in Rahmsauce dazu Eierspätzle A E G G1 G4 J M	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung dazu Erbsengemüse A E G G1 M	Spaghetti mit einer fruchtigen Tomaten-Karottensoße dazu Reibekäse E G G1 M
Menü 3 Alternativmenü Menü enthält					
Beilagen- salat 1	Bunte Rohkostsalatmischung A B E M	Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Gemügesticks	Hausgemachter Rettichsalat A B	Karottensalat B
Beilagen- salat 2	Dieser Speiseplan ist ohne Gewähr Aufgrund der derzeitigen Lieferschwierigkeiten und Lieferengpässe behalten wir uns Änderungen vor				
Dessert 1	Dessert* oder Obst	Dessert* oder Obst	Dessert* oder Obst	Dessert* oder Obst	Dessert* oder Obst
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 51

-tagesfrisch gekocht-

KW 51_22	Montag 19.12.2022	Dienstag 20.12.2022	Mittwoch 21.12.2022	Donnerstag 22.12.2022	Freitag 23.12.2022
Menü 1 Schüler Menü (Fleisch oder Fisch) Menü enthält	Geflügel Köttbular in Rahmsoße kleine Fleischbällchen dazu Eierteigwaren A B E G G1 M 	Geflügelfrikassee in Sahnesoße dazu bunter Gemüsereis A E G G1 M 			
Menü 2 Vegetarisches Menü (fleischfrei) Menü enthält	Gemüseköttbular dazu Röstgemüsesoße und Eiernudeln A E G G1				
Menü 3 Alternativmenü Menü enthält		Pasta Menü mit Bio-Teigwaren DE-ÖKO-006 dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M			
Beilagen- salat 1	Zucchinisalat A B	Weißkrautsalat A B E M			
Beilagen- salat 2	Dieser Speiseplan ist ohne Gewähr Aufgrund der derzeitigen Lieferschwierigkeiten und Lieferengpässe behalten wir uns Änderungen vor				
Dessert 1	Dessert* oder Obst	Dessert* oder Obst			
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