















Tag	Schülermenü (Fleisch oder Fisch)	Vegetarisches Menü (fleischfrei)	Ess - Dolmetscher Blick in unserer Produktion Zutaten für Hacksteak
Montag 03.12.2018	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein  mit Risoleekartoffeln und Würfelkarotten Vanillepudding <sup>M</sup> Menü enthält E G G1 M	Gemüsefrikadellen dazu Röstzwiebelsoße mit Risoleekartoffeln und Würfelkarotten Vanillepudding <sup>M</sup> Menü enthält E G G1 M	 <p>Vorbereitung Kutter</p>
Dienstag 04.12.2018	"Chili con carne" (Rind)  mit Mais, Kidneybohnen, Paprika dazu Vollkornreis Obst Menü enthält B E G G1 M	Gemüseschmarrn Luftiger Pfannkuchen dazu Kürbis-Karottengemüse und Bechamelsoße Obst Menü enthält A E G G1 M	
Mittwoch 05.12.2018	Geflügelmaultaschen  im Gemüsesud und Kartoffelsalat AKTION: Götterspeise im Becher Menü enthält A E G G1 G2 M	Spaghetti dazu VEGGIE-Bolognese und Möhren-Zucchini-Streifen AKTION: Götterspeise im Becher Menü enthält A E G G1 J	<p>Götterspeise ist eine Süßspeise ohne Milch. Weitere Bezeichnungen sind unter anderem Wackelpudding oder Wackelpeter. Auf Wunsch einiger unserer Einrichtungen haben wir die Götterspeise mit in unser Programm aufgenommen.</p>  <p>Portionierung der Hacksteaks</p> 
Donnerstag 06.12.2018	Hausgemachte Kalbfleischbällchen  in Rahmsauce dazu schwäbische Spätzle und Erbsen Obst Menü enthält E G G1 M	Linsengemüse mit Karotten, Sellerie und Lauchwürfeln dazu schwäbische Spätzle Obst Menü enthält A E G G1	
Freitag 07.12.2018	Hähnchensteak  in milder Paprikasoße dazu Kartoffelstampf Blattsalatmischung (A B E M) Menü enthält A E G G1 M	Vegetarische Maultaschen im Gemüsesud und Kartoffelsalat Blattsalatmischung (A B E M) Menü enthält A E G G1 M	

**Zahner Feinkost - Der Spezialist für KiTa und Schule - Wir können mehr!**



Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten  
Erklärung Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene siehe Extraaushang  
**\*Enthaltene Allergene in Suppen, Pastamenü bitte beim Ausgabepersonal erfragen**







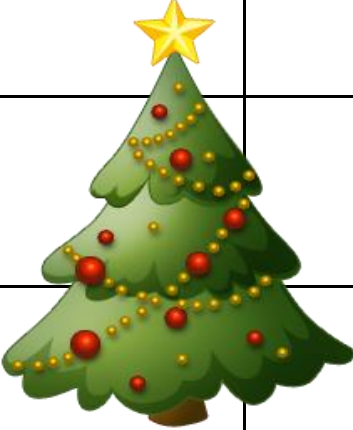
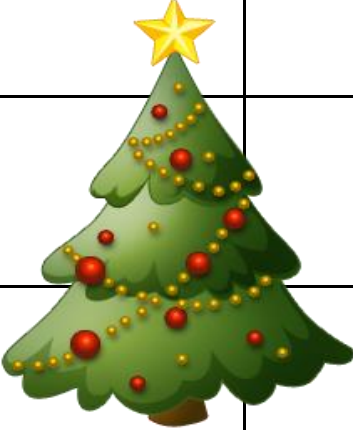


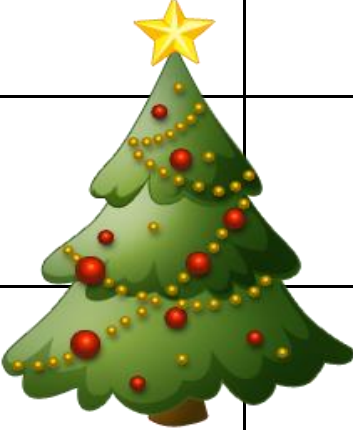

Tag	Schülermenü (Fleisch oder Fisch)	Vegetarisches Menü (fleischfrei)		Ess - Dolmetscher
Montag 10.12.2018	<b>Frisch gebackener Putenfleischkäse</b> <sup>2,4</sup> und Dampfkartoffeln dazu Rahmspinat <b>Obst</b> Menü enthält <b>A B G G1 M</b>	<b>Polenta Taler</b> in Röstgemüesoße mit feinem Rahmspinat und Dampfkartoffeln <b>Obst</b> Menü enthält <b>A G G1 M</b>		<b>Übrigens....</b> wir arbeiten zu 100% mit Ökostrom. Bei Sonnenschein nutzen wir unseren Solarstrom der 120 Kilowatt Photo-Voltaikanlage zur hauseigenen Energieversorgung
Dienstag 11.12.2018	<b>Makkaroni "Bolognese"</b> mit Fleischsoße (Rind) dazu Reibekäse und <b>Rahm-Gurkensalat</b> <sup>(A B E M)</sup> <b>Obst</b> Menü enthält <b>A E G G1 M</b>	<b>3 Eierpfannkuchen</b> dazu Karotten-Pastinaken-Gemüse a la creme mit Petersilie verfeinert <b>Obst</b> Menü enthält <b>E G G1 M</b>	    	
Mittwoch 12.12.2018	<b>Putengulasch</b> dazu Eierteigwaren und Rotkraut <b>Apfelmus</b> Menü enthält <b>E G G1</b>	<b>Grießbrei</b> mit Zimt und Zucker <b>Apfelmus</b> Menü enthält <b>E G G1 M</b>		
Donnerstag 13.12.2018	<b>Rindergeschnetzeltes</b> in Thymiansoße dazu Langkornreis <b>Gemüsesticks</b> Menü enthält <b>A E G G1</b>	<b>VEGGIE-Geschnetzeltes</b> in vegetarischer Rahmssoße dazu Langkornreis <b>Gemüsesticks</b> Menü enthält <b>A E G G1 J M</b>		
Freitag 14.12.2018	<b>Schweinerückensteak</b> in Soße dazu Markgräfler Kartoffeln <b>Karottensalat</b> <sup>B</sup> Menü enthält <b>A E G G1</b>	<b>Rigatoni "Napoli"</b> mit fruchtiger Tomatensoße und Streukäse <b>Dessert</b> <sup>M</sup> <b>Karottensalat</b> <sup>B</sup> Menü enthält <b>G G1 M</b>		



**Zahner Feinkost - Der Spezialist für KiTa und Schule - Wir können mehr!**

Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten  
Erklärung Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene siehe Extraausgang

\*Enthaltene Allergene in Suppen, Pastamenü bitte beim Ausgabepersonal erfragen

Tag	Schülermenü (Fleisch oder Fisch)	Vegetarisches Menü (fleischfrei)		Ess - Dolmetscher
Montag 17.12.2018	Hausgemachte Geflügelbällchen in Soße mit Karotten-Kartoffelstampf   Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing <sup>B</sup> Menü enthält A E G G1 M	Ravioli "Funghi" mit Pilzen gefüllt dazu fruchtige Tomaten-Basilikumsoße  Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing <sup>B</sup> Menü enthält E G G1		<b>Übrigens.....</b> Unsere Markgräfler Kartoffeln kommen frisch aus Bad Krozingen
Dienstag 18.12.2018	Pürierte Kürbis-Kartoffelsuppe mit Putenwienerscheiben <sup>2,4,8</sup> <b>dazu ein Bio-Brötchen</b> <b>DE-ÖKO-006</b> Obst Menü enthält A E G G1 G2 G3 M	Helle und dunkle Spiralnudeln mit VEGGIE-Bolognese dazu Reibekäse und Salat <sup>(A B E M)</sup> Obst Menü enthält A E G G1 J M		<b>Bild aus unserer Küche</b> 
Mittwoch 19.12.2018 	Paniertes Seelachsfilet mit Kräuterdip und Dampfkartoffeln   Endiviensalat mit Jogurtsoße (A B E M) Menü enthält A B E F G G1 M	Ein Kartoffel-Cordon bleu dazu buntes Gemüse und Bechamelsoße  Endiviensalat mit Jogurtsoße (A B E M) Menü enthält A E G G1 M		
Donnerstag 20.12.2018	<b>WEIHNACHTSESSEN</b> <b>Zartes Kalbsgulasch</b> mit Pfifferlingen und schwäbische Eierknöpfe <b>Brombeer-Stachelbeercreme<sup>M</sup></b> Menü enthält A E G G1 M	<b>WEIHNACHTSESSEN</b> <b>Serviettenknödelscheiben</b> dazu Pfifferling-Rahmsoße und grüne Bohnen <b>Brombeer-Stachelbeercreme<sup>M</sup></b> Menü enthält E G G1 M		
Freitag 21.12.2018 	Schweineragout und Teigwaren   Weißkraut-Gurkensalat (A B E M) Menü enthält E G G1	Kartoffelspätzle mit Käse verfeinert dazu vegetarische Soße  Weißkraut-Gurkensalat (A B E M) Menü enthält E G G1 M		

**Zahner Feinkost - Der Spezialist für KiTa und Schule - Wir können mehr!**

Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten  
Erklärung Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergene siehe Extraausgang  
**\*Enthaltene Allergene in Suppen, Pastamenü bitte beim Ausgabepersonal erfragen**



## Deklarations-Kennzeichnung

Mittagessen  
-tagesfrisch gekocht-

Wir kochen gerne für Kinder!



Mitscherlichstraße 3 - 79108 Feiburg

Die Kennung der Deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene müssen zum Speiseplan ausgehängt werden!

### 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

\* Enthaltene Allergene in Suppen, Pastamenü bitte beim Ausgabepersonal erfragen

### 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**

Rind=  Schwein=  Geflügel= 

Fisch= 

### Zertifikate:

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-006

EU-Registriernummer DE-BW-59008-EG

Regelmäßig neutrale Hygienekontrollen durch das BAV-Institut Offenburg

**Zahner Feinkost - Der Spezialist für KiTa und Schule - Wir können mehr!**