

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



Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 41
-tagesfrisch gekocht-

KW 41_24	Montag 07.10.2024	Dienstag 08.10.2024	Mittwoch 09.10.2024	Donnerstag 10.10.2024	Freitag 11.10.2024
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	VEGGIE DAY Allgäuer Käseknöpfe mit Emmentaler- und Bergkäse dazu Röstgemüsesoße E G G1 M	Paniertes Veggie-Schnitzel mit Bio-Karotten a la creme und hausgemachtem Kartoffelpüree A E G G1 M	Spaghetti Duett helle und dunkle Spaghetti mit Vollkorn dazu eine Karotten- Kürbis Bolognese und Reibekäse A G G1 J M	Eierteigwaren "Napoli" mit fruchtiger Tomatensoße dazu geriebenen Käse E G G1 M	Schupfnudeln dazu buntes Saisongemüse (Kürbis, Karotten, Lauch) mit einer milden Käsesoße A E G G1 M
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	VEGGIE DAY Schwäbisches Linsengemüse mit Sellerie, Karotten und Lauch dazu Eierspätzle A B E G G1	Paniertes Schweineschnitzel mit Bio-Karotten a la creme und hausgemachtem Kartoffelpüree A E G G1 M 	Seelachsragout in heller Soße dazu Dampfkartoffeln B E F G G1 M 	Fusilli-Teigwaren mit Bolognese Soße und geriebenen Käse A G G1 M 	Hähnchensteak in milder Paprikasoße mit grünen Bohnen und Langkornreis A E G G1 
Gericht 3 Pasta Linie vegetarisch Gericht enthält					
Beilagen- salat 1	Hausgemachter Karottensalat B	Frisee-Salat mit weißem Dressing A B E M	Rahm Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Gemüsesticks	Rotkrautsalat A B E M
Beilagen- salat 2	Hausgemachter Karottensalat B	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B	Rahm Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Bunter Blattmixsalat mit Essig-Öl-Dressing B	Rotkrautsalat A B E M
Dessert 1	Fruchtjoghurt M	Ein Mini-Kuchen Allergene: siehe Verpackung	Quarkdessert M	Grießdessert G G1 M	Pflaumenkompott
Dessert 2	Eine Birne	Eine Bio-Banane	Ein Apfel	Eine Nektarine	Eine Kiwi

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    