

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

Zahner
Feinkost

Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 42
-tagesfrisch gekocht-

KW 42_24	Montag 14.10.2024	Dienstag 15.10.2024	Mittwoch 16.10.2024	Donnerstag 17.10.2024	Freitag 18.10.2024
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Portion Rühreier mit Bio-Spinat a la creme und Würfelpkartoffeln A E G G1 M	Mini Pfannkuchen mit Zimt Zucker bestreut dazu Apfelmus ⁴ E G G1 M	Veggie-Hackbällchen (auf Hafer-Soja-Basis) in Champignonrahmsoße dazu Eierspätzle A E G G1 G4 J M	Gemüsemaultaschen in Wurzelgemüsesud dazu hausgemachter Kartoffelsalat A B E G G1 M	VEGGIE DAY Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung dazu ein Karotten-Kürbis-Letscho E G G1 M
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Geflügelcevapcici in milder Paprikasoße dazu Bio-Erbsengemüse und Langkornreis A E G G1 M 	Paniertes Seelachsfilet mit hausgemachter Joghurt- Remouladensoße ⁹ mit Gurke dazu Dampfkartoffeln B E F G G1 M 	Putengulasch in Champignonrahmsoße dazu schwäbische Eierspätzle A E G G1 	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße dazu eine Portion Kartoffelrösti A E G G1 M 	VEGGIE DAY Kartoffelgemüsecremesuppe mit Schmand und Schnittlauch verfeinert dazu ein BIO-Brötchen A B E G G1 G2 G3 M
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält					
Beilagen- salat 1	Rahm Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Gemüsesticks	Blattsalat mit weißem Dressing A B E M	Karottensalat B	Chinakohl mit Thousand-Island-Dressing A B E M
Beilagen- salat 2	Rahm Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B	Karottensalat B	Chinakohl mit Essig-Öl-Dressing B
Dessert 1	Ein Müsliriegel G G1 G3 G4 J H H2 M	Vanillepudding M	Frischer Obstsalat	Birnenquark M	Milchreis¹ M
Dessert 2	Ein Apfel	Eine Kiwi	Eine Pflaume	Eine Banane	Eine 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=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