





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

**Zahner**  
Feinkost

Kita- und Schüler-  
Verpflegungsplan KW 47  
-tagesfrisch gekocht-

KW 47_24	Montag 18.11.2024	Dienstag 19.11.2024	Mittwoch 20.11.2024	Donnerstag 21.11.2024	Freitag 22.11.2024
<b>Gericht 1</b> Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	<b>Schupfnudelpfanne</b> mit bunten Gemüsestreifen dazu eine Kräuter-Käsesoße  A E G G1 M	<b>Eierpfannkuchen</b> mit Veggi Bolognese (Erbseprotein)  A E G G1 M	<b>Vegetarische Klopse</b> (Weizen/Soja) in heller Soße dazu feine <b>Bio-Erbse</b> und Langkornreis  A E G G1 I J M	<b>Schwäbische Eierspätzle</b> mit Champignonrahmsauce  A E G G1 M	<b>Veggi Day</b> <b>Veggiemaultaschen</b> mit Gemüsestreifen in Brühe dazu hausgemachter Kartoffelsalat  A B E G G1 M
<b>Gericht 2</b> Schüler Gericht  Gericht enthält	<b>Hähnchenragout</b> mit <b>Bio-Erbse</b> und Langkornreis  A E G G1 	<b>Eierpfannkuchen</b> mit hausgemachtem Haschee  A E G G1 M 	<b>Paniertes Seelachsfilet</b> dazu Remouladensoße <sup>9</sup> mit Gurkenstücken dazu Risoleekartoffeln  B E F G G1 M 	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in Rahmsauce dazu Eierteigwaren  A E G G1 M 	<b>Veggi Day</b> <b>Gemüsecremesuppe</b> mit Kartoffeln, Karotten, Lauch und Sellerie dazu ein <b>BIO-Brötchen</b>  A E G G1 G2 G3 M
<b>Gericht 3</b> Pasta Linie  Gericht enthält					
<b>Beilagen- salat 1</b>	<b>Rahm-Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A B E M	<b>Gemüsesticks</b>	<b>Blattsalat</b> mit weißem Dressing A B E M	<b>Rote Bete-Salat<sup>9</sup></b>	<b>Endiviensalat</b> mit weißem Dressing A B E M
<b>Beilagen- salat 2</b>	<b>Rahm-Gurkensalat</b> mit Dill verfeinert A B E M	<b>Frisee-Salat</b> mit Essig-Öl Dressing B	<b>Blattsalat</b> mit Essig-Öl Dressing B	<b>Frischgemüsesalat</b> A B	<b>Endiviensalat</b> mit Essig-Öl Dressing B
<b>Dessert 1</b>	<b>Früchtequark</b> M	<b>Milchreis<sup>1</sup></b> E M	<b>Nusspudding</b> H H2 M	<b>Fruchtjoghurt</b> M	<b>Gebäckstück</b> Allergene: siehe Verpackung
<b>Dessert 2</b>	Eine Kiwi	Eine Birne	Eine Orange	Ein Apfel	Eine 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=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