

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 |
|--|---|---|---|---|--|
| Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält | Schupfnudelpfanne mit bunten Gemüsestreifen dazu eine Kräuter-Käsesoße A E G G1 M | Eierpfannkuchen mit Veggi Bolognese (Erbseprotein) A E G G1 M | Vegetarische Klopse (Weizen/Soja) in heller Soße dazu feine Bio-Erbse und Langkornreis A E G G1 I J M | Schwäbische Eierspätzle mit Champignonrahmsauce A E G G1 M | Veggi Day Veggiemaultaschen mit Gemüsestreifen in Brühe dazu hausgemachter Kartoffelsalat A B E G G1 M |
| Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält | Hähnchenragout mit Bio-Erbse und Langkornreis A E G G1  | Eierpfannkuchen mit hausgemachtem Haschee A E G G1 M  | Paniertes Seelachsfilet dazu Remouladensoße ⁹ mit Gurkenstücken dazu Risoleekartoffeln B E F G G1 M  | Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu Eierteigwaren A E G G1 M  | Veggi Day Gemüsecremesuppe mit Kartoffeln, Karotten, Lauch und Sellerie dazu ein BIO-Brötchen A E G G1 G2 G3 M |
| Gericht 3 Pasta Linie Gericht enthält | | | | | |
| Beilagen- salat 1 | Rahm-Gurkensalat mit Dill verfeinert A B E M | Gemüsesticks | Blattsalat mit weißem Dressing A B E M | Rote Bete-Salat⁹ | Endiviensalat mit weißem 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 | Frischgemüsesalat A B | Endiviensalat mit Essig-Öl Dressing B |
| Dessert 1 | Früchtequark M | Milchreis¹ E M | Nusspudding H H2 M | Fruchtjoghurt M | Gebäckstück Allergene: siehe Verpackung |
| Dessert 2 | 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