







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

Zahner
Feinkost

Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 51
-tagesfrisch gekocht-

KW 51_24	Montag 16.12.2024	Dienstag 17.12.2024	Mittwoch 18.12.2024	Donnerstag 19.12.2024	Freitag 20.12.2024
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Hausgemachte Linsenbolognese mit bunten Farfalle-Teigwaren dazu geriebenen Käse A E G G1 M	VEGGIE DAY Eieromelett dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln aus der Region E G G1 M	Maxi-Ravioli mit einer Kürbis-Karottensoße A E G G1 M	Veggie-Köttbullar in Paprikarahmssoße dazu Langkornreis E G G1 G4 J M	Kartoffel-Möhren-Gratin mit Emmentaler Käse überbacken dazu Spinatsoße E G G1 G4 M
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Rindergulasch mit grünen Bohnen und Semmelknödel A B E G G1 M 	VEGGIE DAY Kartoffelsuppe mit Schmand verfeinert dazu ein Bio-Vollkornbrötchen A E G G1 G2 G3 M	Geflügelbällchen in Rahmssoße dazu frische Eierknöpfe A E G G1 M 	Paniertes Seelachsfilet mit Dampfkartoffeln dazu Joghurt-Remouladensoße ⁹  B E F G G1 M 	Gebratene Hähnchenbrust in Champignonrahmssoße dazu schwäbische Eierspätzle A E G G1 M 
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält					
Beilagen- salat 1	Hausgemachter Gurkensalat A B E M	Karotten-Ananas-Salat A B	Blattsalat mit weißem Dressing A B E M	Gemüsesticks	Weißkrautsalat mit Speck(2,4) A B 
Beilagen- salat 2	Hausgemachter Gurkensalat A B E M	Karotten-Ananas-Salat A B	Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing B	Frisee-Salat mit Essig-Öl-Dressing B	Weißkrautsalat A B
Dessert 1	Zwei Haselnusstafeln G G1 H H2 J M	Buttermilchdessert M	Frischer Obstsalat mit Mandeln H H1	Fruchtojoghurt M	Eine Portion Apfelmus(4)
Dessert 2	Eine Birne	Ein Apfel	Eine Clementine	Eine Kiwi	Eine Bio 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=Macadamia- 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