

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

Zahner®
Feinkost

Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 29
 -tagesfrisch gekocht-

KW 29_26	Montag 13.07.2026	Dienstag 14.07.2026	Mittwoch 15.07.2026	Donnerstag 16.07.2026	Freitag 17.07.2026
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Veggie-Gulasch (auf Weizenbasis) in brauner Soße dazu Blumenkohl und Dampfkartoffeln A B G G1 	Käse-Tortelloni "Napoli" dazu eine fruchtige Tomatensoße E G G1 M	Vegane Frikadelle in brauner Soße dazu Erbsen und Kartoffelpüree A B G G1 M	Veggie Day Allgäuer Käseknöpfle mit Käse verfeinert dazu Röstgemüsesoße E G G1 M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Hähnchenbrustfilet in brauner Soße dazu Blumenkohl und Dampfkartoffeln A E G G1 M 	Tortelloni "Carne di Manzo" dazu eine fruchtige Tomatensoße A E G G1 	Moby-Dick-Menü Fischstäbchen mit Kartoffelpüree dazu Erbsen  A E F G G1 M 	Veggie Day Gemüsecremesuppe mit einem Bio Brötchen A G G1 G2 G3 M	
Gericht 3 Pasta Linie vegetarisch Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu vegetarische Rahmsoße und geriebenen Käse A E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 	Veggie Day Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	
Beilagen- salat 1	Karottensalat B	Blattsalat-Mix mit weißem Dressing A B E M		Gurkensalat A B E M	
Beilagen- salat 2			Endivien-Mix-Salat mit Essig-Öl-Dressing B		
Dessert 1			Vanillepudding M	Kirschquark M	
Dessert 2	Aprikose	Apfel			

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

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

Zahner
Feinkost

Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 30
-tagesfrisch gekocht-

KW 30_26	Montag 20.07.2026	Dienstag 21.07.2026	Mittwoch 22.07.2026	Donnerstag 23.07.2026	Freitag 24.07.2026
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Portion Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln A E G G1 M	Pfannkuchen mit Apfelmus ⁴ E G G1 M	Badische Knöpfe mit Champignonrahmsoße und Bio-Karottengemüse E G G1 M	Spaghetti mit veganer Hack-Gemüsesoße (Soja-Basis) dazu geriebener Käse A E G G1 J M	
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Geflügelbällchen in Tomatensoße dazu Rahmspinat und Gabelspaghetti A B E G G1 M 	Piraten-Goldstücke Wildlachswürfel in heller Soße dazu Langkornreis E F G G1 M 	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Kartoffelpüree und Bio- Karottengemüse A E G G1 M 	Spaghetti "Bolognese" aus reinem Rindfleisch dazu Reibekäse A E G G1 M 	
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M	Pasta mit Bio-Teigwaren dazu vegetarische Rahmsoße und geriebenen Käse A E G G1 M	
Beilagen- salat 1			Frisee-Salat mit weißem Dressing A B E M	Karottensalat B	
Beilagen- salat 2	Maissalat in Essig-Öl-Dressing A B	Gemüsesticks mit Dip M			
Dessert 1	Schokopudding M				
Dessert 2		Banane	Apfel	Aprikose	

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

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

Zahner®
Feinkost

Kita- und Schüler-
Verpflegungsplan KW 31
-tagesfrisch gekocht-

KW 31_26	Montag 27.07.2026	Dienstag 28.07.2026	Mittwoch 29.07.2026	Donnerstag 30.07.2026	Freitag 31.07.2026
Gericht 1 Vegetarisches Gericht (fleischfrei) Gericht enthält	Allgäuer Käsespätzle mit Emmentaler und Bergkäse dazu braune Soße E G G1 M	Veggie Day Vegetarische Nuggets dazu Kartoffelpüree und Bio-Karotten A B G G1 J M			
Gericht 2 Schüler Gericht Gericht enthält	Hähnchenbrustfilet in Champignonsoße dazu Kartoffelrösti A E G G1 M 	Veggie Day Räuber-Eintopf Kartoffel-Gemüse-Cremesuppe dazu ein Bio-Brötchen A E G G1 G2 G3 M			
Gericht 3 Pastateller Gericht enthält	Pasta Bio-Teigwaren dazu Bolognese Soße und geriebenen Käse A E G G1 M 	Veggie Day Pasta Bio-Teigwaren dazu Tomatensoße und geriebenen Käse E G G1 M			
Beilagen- salat 1	Gurkensalat A B E M				
Beilagen- salat 2		Frisee-Salat mit Essig-Öl Dressing B			
Dessert 1		Buttermilchdessert M			
Dessert 2	Nektarine				

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