

KW 43	MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III (VEGETARISCH)	SONDER- MENÜ
Mo. 21.10.24	Gemüsesuppe ^{G, J} mit Backerbsen ^{A, C, G, A1} Grießschmarrn ^{A, C, G, A1} mit Bio-Apfelmark	Bio-Penne ^{A, A1} mit Lachs-Sahne-Sauce ^{D, G} , dazu gemischter Salat mit Bio-Dressing ^{C, G} , Bio-Apfelmark	Bio-Penne ^{A, A1} mit Bio-Erbsen-Sahne-Sauce ^G , dazu gemischter Salat mit Bio-Dressing ^{C, G} , Bio-Apfelmark	
Di 22.10.24	Bio-Menü Spätzle ^{A, C, A1} mit Käsesauce ^G und Reibekäse ^G , dazu Rote-Bete-Salat, Banane-Blaubeer-Smoothie	Bio-Menü Spätzle in Käsesauce überbacken ^{A, C, G, A1} , dazu Rote-Bete-Salat, Banane-Blaubeer-Smoothie	Siehe Menü I	
Mi 23.10.24	2 Jumbo-Fischstäbchen (Krippe 1) (Al. Seelachs) ^{A, D, A1, A2, A3, A4} mit geviertelten GQB ³ -Kartoffeln, dazu Stück Rohkost (Krippe Paprika) und Bio-Frischkäsedip ^G , Vanilleshake ^G	Bio-Karottensuppe ^G mit einer Scheibe Bio- Dinkelvollkornbrot ^{A, L, P, A1, A2, A5} Bio-Apfelcrumble ^{A, G, A1} (warmer Bio-Apfel-Streusel) mit Vanillesauce ^G	Pastinaken-Steckrüben-Rösti (Jugend 2) ^{A, C, P, A1, A4} mit geviertelten GQB ³ -Kartoffeln, dazu Stück Rohkost (Krippe Paprika) und Bio-Frischkäsedip ^G , Vanilleshake ^G	Bitte nur bis Donnerstag Vegetarischer Burrito (Krippe&Kiga ½) (Weizenfladen mit Bio- Sonnenblumenhack und Bio- Kidneybohnen) ^{A, G, P, A1} , dazu Bio-Sauerrahmdip ^G und Apfel-Blaukraut-Salat, Obstsalat
Do 24.10.24	2 Käseknödel ^{A, C, G, J, A1} (Krippe 1/ Jugend 3) dazu Bio-Tomaten- Gemüse-Sahne-Sauce ^G , dazu Gurkensalat mit Bio-Essig-Öl, Obst nach Saison	Hähnchenbrust in Bio-Mangosauce ^{G, K, P} mit Bio-Reis, dazu Gurkensalat mit Bio-Essig-Öl, Obst nach Saison	Bio-Reis mit Bio-Mangosauce ^{G, K} , dazu Bio-Erbsen-Karotten-Gemüse ^G , Obst nach Saison	
Fr. 25.10.24	2 Pichler's Bio-Wiener (Rind/Geflügel) (kalt) (Krippe 1/ Jugend 3) mit Ketchup, dazu Bio-Tortellinisalat (Tortellini, Paprika, Tomate, Käse, Essig- Öl) ^{A, C, G, A1} , Obst nach Saison	2 Hot dog (Krippe 1/ Jugend 3) (Pichler's Bio-Wiener (Geflügel/Rind) (kalt) mit Hotdog-Semmel ^{A, R, A1}), dazu Ketchup, Röstzwiebeln ^{A, A1} und Farmersalat ^{C, G, J, K} , Obst nach Saison	Bio-Tortellinisalat mit Paprika-, Tomaten- und Käsewürfeln in Bio-Essig-Öl-Dressing ^{A, C, G, A1} , Obst nach Saison	

ANMERKUNGEN ZUM SPEISEPLAN

Unsere Menüs sind ernährungsphysiologisch ausgewogen zusammengestellt. Wir achten auf eine fettarme und nährstofferhaltende Zubereitung, einen kindgerechten Einsatz von Bio-Zucker, Jodsalz und anderen Bio-Gewürzen. Täglich bieten wir Gemüse, Rohkost oder Salat an. Derzeit enthalten unsere Speisepläne ca. 50% Bio-Rohstoffe. Bio-Penne und Bio-Fusilli sind Halbvollkornnudeln. Es wird bevorzugt Bio-Rapsöl eingesetzt.

Da wir täglich frisch kochen und täglich frisch beliefert werden, kann es zu kurzfristigen Speiseplanänderungen kommen. Die gelieferten Menükomponenten sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt. Kalte Komponenten bitte bis zur Essensausgabe kühl lagern (bei +2 bis +7 °C). Die Ausgabetemperatur der warmen Speisen soll bei +60 °C liegen.

Wir erlauben nur Zusatzstoffe nach der EG-Öko-Verordnung und zusätzlich konventionelles Backpulver (Triebmittel für z. B. Pfannkuchen) und den Emulgator „Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren“ (Bindung von z. B. Käsesoufflee). Nicht biologische Zitrusfrüchte wie Orangen und Mandarinen werden zur Konservierung gewachst.

Unseren Seefisch beziehen wir aus nachhaltiger Fischerei, der Fisch ist nur als praktisch grätenfrei deklariert. Bei Fleisch kann in seltenen Fällen ein kleines Knochen- oder Knorpelstück enthalten sein.

BEDEUTUNG DER ABKÜRZUNGEN

- | | |
|---|---|
| 1 | mit Antioxidationsmittel |
| 2 | konserviert mit Nitritpökelsalz |
| 3 | GQ-Produkte, hergestellt aus dem Programm „Geprüfte Qualität Bayern“
GQ-Produktbereich „Speise- und Veredelungskartoffeln“ |

ALLERGENE

- | | |
|---|--|
| A | Glutenhaltiges Getreide (A1:Weizen, A2:Roggen, A3:Gerste, A4:Hafer, A5:Dinkel) |
| B | Krebstiere |
| C | Eier |
| D | Fische |
| E | Erdnüsse |
| F | Sojabohnen |
| G | Milch (einschließlich Lactose) |
| H | Schalenfrüchte (Nüsse) (H1:Mandeln, H2:Haselnüsse, H3:Walnüsse,
H4:Kaschunuss, H5:Pecanuss, H6:Paranuss, H7:Pistazie, H8:Macadamia) |
| J | Sellerie |
| K | Senf |
| L | Sesamsamen |
| M | Schwefeldioxid und Sulfit |
| N | Lupinen |
| O | Weichtiere |
| P | Spuren von Schalenfrüchten |
| Q | Spuren von Erdnuss |
| R | Spuren von Sesam |

Allergene Stoffe, die nicht in der Rezeptur enthalten sind, aber produktionsbedingt in das Enderzeugnis gelangen, sog. Spuren, weisen wir freiwillig und nur teilweise aus. Da es sich bei dem Unternehmen Kindermenü König um einen handwerklichen Betrieb mit hoher Flexibilität handelt, kann eine Kreuzkontamination (Spurenübertragung) nicht ausgeschlossen werden. Durch unser Allergenmanagement und die regelmäßige Schulung aller Mitarbeiter versuchen wir, Kreuzkontaminationen zu minimieren. Eine generelle Abwesenheit von allergenen Stoffen können wir jedoch nicht garantieren. Bei Fragen wenden Sie sich jederzeit gerne an unsere Allergenmanagementbeauftragten Karolina Röthenbacher oder Helena Weyde.

Benötigen Sie Essen für Kinder mit Allergien? Dann rufen Sie uns bitte an.