



| KW 45 | MENÜ I | MENÜ II | MENÜ III (VEGETARISCH) | SONDER-MENÜ |
|-----------------|--|---|---|--|
| Mo. 04.11.24 | Bio-Fusilli ^{A, A1} mit Tomaten-Thunfisch-Sauce ^D , dazu bunter Salat mit Bio-Dressing ^{G, G} , Bio-Naturjoghurt mit Honig ^G (Krippe Bio-Naturjoghurt ^G) | Buchstabensuppe mit Bio-Gemüestreifen ^{A, C, J, A1} 2 Marillenknoedel ^{A, C, G, P, A1} (Jugend 3) mit kalter Vanillesauce ^G | Bio-Fusilli ^{A, A1} mit Bio-Tomatensauce und Bio-Reibekäse ^G , dazu bunter Salat mit Bio-Dressing ^{C, G} , Bio-Naturjoghurt mit Honig ^G (Krippe Bio-Naturjoghurt ^G) | |
| Di 05.11.24 | 2 Spinatknödel in Bio-Käsesauce ^{A, C, G, A1} (Krippe 1/ Jugend 3) mit Bio-Paprikagemüse natur ^G , Obst nach Saison | 3 Fischnuggets ^{A, D, A1} (Dorsch) (Kiga 4/ Hort 5/ Jugend 6) mit Bio-Paprikadip ^G , dazu GQB ³ -Salzkartoffeln Obst nach Saison | 2 Bio-Gemüsetaler ^{A, F, L, P, A4, A5} (Hort 3/ Jugend 4) mit Bio-Paprikadip ^G , dazu GQB ³ -Salzkartoffeln Obst nach Saison | 3 Hähnchen-Nuggets ^{A, P, A1, A3} |
| Mi 06.11.24 | Vegetarisches Tikka Masala mit Soja-Chunks ^{F, G, H, H1} (Bio-Garam- Masala, Bio-Joghurt, Bio-Sahne, Mandeln) mit Bio-Reis, dazu Stück Rohkost (Krippe Gurke), Obstsalat | Chicken Tikka Masala ^{G, H, H1} (Hähnchen mit Bio-Garam-Masala, Bio- Joghurt, Bio-Sahne, Mandeln) mit Bio-Reis, dazu Stück Rohkost (Krippe Gurke), Obstsalat | Siehe Menü I | (Kiga 4/ Hort 5/ Jugend 6) mit Ketchup und Bio-Kartoffelpüree ^G , dazu Stück Rohkost (Krippe Paprika), Bio-Bananen-Zimt-Joghurt ^G |
| Do 07.11.24 | Bio-Menü Rindfleischpflanzerl in Rahmsauce ^{A, C, G, J, K, P, A1} mit Spätzle ^{A, C, A1} , dazu Rote-Bete-Salat, Mini-Schokolebkuchen ^{A, C, H, R, A1, A3, H1, H2} (Krippe Obst nach Saison) | Bio-Menü Große Portion Spätzle ^{A, C, A1} mit Rahmsauce ^G (vegetarisch), dazu Rote-Bete-Salat, Mini-Schokolebkuchen ^{A, C, H, R, A1, A3, H1, H2} (Krippe Obst nach Saison) | Siehe Menü II | Vegetarische Alternative: 3 Gemüsenuggets ^{A, G, A1, A3} (Kiga 4/ Hort 5/ Jugend 6) |
| Fr. 08.11.24 | Gemüesuppe ^{G, J} mit einer Scheibe Bio- Sonnenblumenkernbrot ^{A, L, P, A1, A2, A5} 2 Pfannkuchen ^{A, C, G, A1} (Jugend 3) mit Marmelade | 4 Bio-Gemüsemautaschen ^{A, C, A1} (Krippe 2/ Kiga 3) mit Bio-Tomaten-Ricotta-Sauce ^G , dazu Blattsalatmischung mit Bio-Dressing ^{C, G} , Obst nach Saison | Große Portion Gemüesuppe ^{G, J} mit einer Bio-Mehrkornsemmel ^{A, F, L, P, A1, A2, A4} , 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.

Unsere Seefische 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.