



KW 18	MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III (VEGETARISCH)	SONDER- MENÜ
Mo. 28.04.25	Bio-Spaghetti ^{A, A1} (Krippe Bio-Hörndl ^{A, A1}) mit Bio-Pesto-Sahne-Sauce ^{G, H, P, Q, H1} (Petersilie, Basilikum, Mandeln, ital. Hartkäse) dazu bunter Salat mit Dressing ^{C, G, J, K} , Obst nach Saison	Bio-Spaghetti ^{A, A1} (Krippe Bio-Hörndl ^{A, A1}) mit Bio-Carbonarasauce ^{C, G} (mit Bio-Speck vom Schwein), dazu bunter Salat mit Dressing ^{C, G, J, K} , Obst nach Saison	Siehe Menü I	
Di 29.04.25	Paniertes Seelachsfilet ^{A, D, G, K, A1} mit Bio-Kräuterquark ^G und geviertelten GQB ³ -Kartoffeln, dazu Stück Rohkost (Krippe Paprika), Bio-Beeren-Smoothie	Gemüsesuppe ^{G, J} mit einer Scheibe Bio- Dinkelvollkornbrot ^{A, L, P, A1, A2, A5} Apfelstrudel ^{A, C, G, A1} mit kalter Vanillesauce ^G	Gemüseschnitzel ^{A, C, G, J, A1} mit Bio-Kräuterquark ^G und geviertelten GQB ³ -Kartoffeln, dazu Stück Rohkost (Krippe Paprika), Bio-Beeren-Smoothie	
Mi 30.04.25	Bio-Menü Currywurst ^{2, K, P, J} (Rind) (Krippe ½) in Tomaten-Curry-Sauce ^{K, P} , mit Kartoffelpüree ^G , dazu Stück Rohkost (Krippe Gurke), Mangoshake ^G	Bio-Menü Vegetarische Currywurst in Tomaten-Curry-Sauce ^{A, C, J, K, A1} mit Kartoffelpüree ^G , dazu Stück Rohkost (Krippe Gurke), Mangoshake ^G	Siehe Menü II	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{A, P, A1} mit Ketchup und Kartoffel-Gurken-Salat, Obstsalat Vegetarische Alternative: paniertes Bio-Sojaschnitzel ^A ^{C, F, K, A1, A2}
Do 01.05.25	TAG DER ARBEIT			
Fr. 02.05.25	Bio-Linsensuppe ^{J, P} Bio-Milchreis ^G mit kalten Bio-Sauerkirschen	2 Geflügelpflanzerl (Krippe 1/ Jugend 3) in Bio-Preiselbeersauce ^{A, G, J, P, A1} mit GQB ³ -Röstkartoffeln, dazu Stück Rohkost (Krippe Paprika), Obst nach Saison	Bio-Rote-Linsen-Bratling ^P (Jugend 2) mit GQB ³ -Röstkartoffeln und Bio-Dip ^G , dazu Stück Rohkost (Krippe Paprika), Obst nach Saison	



ANMERKUNGEN ZUM SPEISEPLAN



Zusätzlich zu den ausgewiesenen Zutaten auf dem Speiseplan nutzen wir folgende Zutaten ausschließlich in Bio-Qualität: Rindfleisch, Bäckerei- und Molkereiprodukte, Gewürze, Reis, Nudeln, Tomatenbasisprodukte. Derzeit enthalten unsere Speisepläne ca. 50% Bio-Rohstoffe.

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. 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.