



KW 47	MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III (VEGETARISCH)	SONDER- MENÜ
Mo. 17.11.25	<u>Bio-Menü</u> Spätzle ^{A, C, A1} mit Käsesauce ^G und Reibekäse ^G , dazu Stück Rohkost (Krippe Gurke), Mini-Lebkuchen ^{A, C, H, P, R, A1, A3, H1, H2} (Krippe Obst nach Saison)	<u>Bio-Menü</u> Spätzle mit Käsesauce überbacken ^{A, C, G, A1} , dazu Stück Rohkost (Krippe Gurke), Mini-Lebkuchen ^{A, C, H, P, R, A1, A3, H1, H2} (Krippe Obst nach Saison)	Siehe Menü I	
Di 18.11.25	7 Kartoffeldonuts ^{A, A1} (Krippe 5/ Hort 8/ Jugend 10) mit Bio-Boeuf Stroganoff ^{G, K} (Rindergeschnetzeltes mit Senf, Pilzen und Gewürzgurken), dazu Bio-Rote-Bete-Salat, Obst nach Saison	Siehe Menü I	7 Kartoffeldonuts ^{A, A1} (Krippe 5/ Hort 8/ Jugend 10) mit Bio-Gemüwestreifen Stroganoff Art ^{G, K} (Karotte, Paprika, Kohlrabi, Senf, Pilze, und Gewürzgurken), Obst nach Saison	2 Geflügelpflanzerl (Krippe 1/ Jugend 3) in Bio-Preiselbeer-Rahm- Sauce ^{A, G, J, P, A1} mit QGB ³ -Röstkartoffeln, dazu Stück Rohkost (Krippe Gurke), Bio-Orangenquark ^G
B&B-Tage Mi 19.11.25	2 Jumbo-Fischstäbchen (Krippe 1) (Al. Seelachs) ^{A, D, A1, A2, A3, A4} mit geviertelten QGB ³ -Kartoffeln, dazu Stück Rohkost (Krippe Paprika) und Bio-Frischkäsedip ^G , Obstsalat	Bio-Karottensuppe ^G mit einer Scheibe Bio- Roggenvollkornbrot ^{A, L, P, A1, A2, A5} Bio-Apfelcrumble ^{A, G, A1} (warmer Bio-Apfelstreusel) mit kalter Vanillesauce ^G	Pastinake-Steckrüben-Rösti (Jugend 2) ^{A, C, P, A1, A4} mit geviertelten QGB ³ -Kartoffeln, dazu Stück Rohkost (Krippe Paprika) und Bio-Frischkäsedip ^G , Obstsalat	
Do 20.11.25	2 Käseknödel ^{A, C, G, J, A1} (Krippe 1/ Jugend 3) mit Bio-Tomaten-Gemüse- Sahne-Sauce ^G , dazu bunter Salat mit Dressing ^{C, G, J, K} , Bio-Apfel-Zimt-Joghurt ^G	Bio-Penne ^{A, A1} mit Lachs-Sahne-Sauce ^{D, G} , dazu bunter Salat mit Dressing ^{C, G, J, K} , Bio-Apfel-Zimt-Joghurt ^G	Bio-Penne ^{A, A1} mit Bio-Spinatsauce ^G und Bio-Reibekäse ^G , dazu bunter Salat mit Dressing ^{C, G, J, K} , Bio-Apfel-Zimt-Joghurt ^G	Vegetarische Alternative: Bio- Rote-Linsen-Bratling ^P (Jugend 2) mit Bio- Preiselbeer-Rahm-Sauce ^{G, J}
Fr. 21.11.25	Gemüsesuppe ^{G, J} mit Backerbsen ^{A, C, G, A1} Grießschmarrn ^{A, C, G, A1} mit Bio-Apfelmark	Hähnchenbrust in Bio-Mangosauce ^{G, K, P} mit Bio-Reis, dazu Stück Rohkost (Krippe Gurke) Obst nach Saison	Große Portion Bio-Reis, dazu Brokkoli & Bio-Blumenkohl in Bio- Mangosauce ^{G, K} , 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.

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 Natriumnitrit |
| 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 Sulfid |
| 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.