

SPEISEPLAN FÜR KW 20 VOM 11.05.2026 – 15.05.2026

KW 20	MONTAG 11.05.2026	DIENSTAG 12.05.2026	MITTWOCH 13.05.2026	DONNERSTAG 14.05.2026	FREITAG 15.05.2026
MENÜ I	<p>Gemüsesuppe ^{G, J} mit einer Scheibe Bio-Roggenvollkornbrot ^{A, L, P, A1, A2, A5} Grießschmarrn ^{A, C, G, A1} mit Bio-Apfelmark</p>	<p>2 Jumbo-Fischstäbchen ^{A, D, A1, A2, A3, A4} (Al. Seelachs) (Krippe 1) mit QQB³-Salzkartoffeln und Bio-Kressedip ^G, dazu Stück Rohkost, Obst nach Saison</p>	<p>5 Mini-Kartoffeldonuts ^{A, A1} (Kiga 7/ Hort 8/ Jugend 10) mit gewürfeltem Bio-Sauerbraten ^{G, J, K} (vom Rind, mit Karotte, Sellerie, Tomate), Bio-Dinkel-Eierwaffel ^{A, C, F, G, A5} (Krippe Obst nach Saison)</p>	<p style="color: red; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">CHRISTI HIMMELFAHRT</p>	<p>Bio-Menü Spätzle ^{A, C, A1} mit Käsesauce ^G und Reibekäse ^G, dazu Karottensalat mit Essig-Öl, Apfel-Beere- Orangensmoothie</p>
MENÜ II	<p>2 Käseknödel ^{A, C, G, J, A1} (Krippe 1/ Jugend 3) mit Bio-Tomaten-Gemüse- Sahne-Sauce ^G, dazu bunter Salat mit Bio-Dressing ^{C, G}, Bio-Schwedenspeise ^G (Bio-Apfelmark, Bio-Joghurt, Bio-Sahne)</p>	<p>Pfannkuchensuppe mit Bio-Gemüsewürfeln ^{A, C, G, J, P, A1} Bio-Apfel-Rhabarbercrumble ^{A, G, A1} (warmer Bio-Apfelstreusel) mit kalter Vanillesauce ^G</p>	<p>Lachspflanzerl in Bio-Dillsauce ^{A, C, G, J, K}, ^{A1} mit Bio-Reis, dazu Stück Rohkost, Bio-Dinkel-Eierwaffel ^{A, C, F, G, A5} (Krippe Obst nach Saison)</p>	x	<p>Bio-Menü Spätzle mit Käsesauce überbacken ^{A, C, G, A1}, dazu Karottensalat mit Essig-Öl, Apfel-Beere- Orangensmoothie</p>
MENÜ III	<p>Große Portion Gemüsesuppe ^{G, J} mit einer Bio-Sonnenblumenkern- semmel ^{A, P, R, A1, A4}, Bio-Schwedenspeise ^G (Bio-Apfelmark, Bio-Joghurt, Bio-Sahne)</p>	<p>Pastinaken-Steckrüben-Rösti ^{A, C, P, A1, A4} (Jugend 2) mit QQB³-Salzkartoffeln und Bio-Kressedip ^G, dazu Stück Rohkost, Obst nach Saison</p>	<p>5 Mini-Kartoffeldonuts ^{A, A1} (Kiga 7/ Hort 8/ Jugend 10) mit Bio-Gemüse-geschnetzeltem ^{G, J} (Karotte, Sellerie, Zucchini, Paprika, Kohlrabi, Blumenkohl), Bio-Dinkel-Eierwaffel ^{A, C, F, G, A5} (Krippe Obst nach Saison)</p>	x	Siehe Menü I
SONDER- MENÜ	<p style="color: red; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">NEU!</p> <p>QQB³-Bratkartoffeln mit 2 Bio-Mini-Hähnchenpflanzerl (Hort & Jugend 3) in Bio-Barbecuesauce ^{A, A1} Vegetarische Alternative: 2 Bio-Mungbohnenbällchen (Kiga 3/ Hort 4/ Jugend 5) in Bio-Barbecuesauce</p>				
BEILAGEN SONDER- MENÜ	<p>dazu bunter Salat mit Bio-Dressing ^{C, G}, Bio-Schwedenspeise ^G (Bio-Apfelmark, Bio-Joghurt, Bio-Sahne)</p>	<p>dazu Stück Rohkost, Obst nach Saison</p>	<p>dazu Stück Rohkost, Bio-Dinkel-Eierwaffel ^{A, C, F, G, A5} (Krippe Obst nach Saison)</p>	x	<p>dazu Bio-Karottensalat mit Essig-Öl, Bio-Apfel-Beere- Orangensmoothie</p>

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.



Dieses Symbol kennzeichnet unsere vegetarischen Menüs.

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.