



SPEISEPLAN FÜR KW 24 VOM 08.06.2026 – 12.06.2026

KW 24	MONTAG 08.06.2026	DIENSTAG 09.06.2026	MITTWOCH 10.06.2026	DONNERSTAG 11.06.2026	FREITAG 12.06.2026
MENÜ I	<p>Alaska Seelachs natur in Bio-Apfel-Curry-Sauce^{D, G, K} mit Bio-Reis, dazu Stück Rohkost, Obst nach Saison</p>	<p> 2 Bio-Semmelknödel^{A, C, A1} (Krippe 1/ Jugend 3) mit Bio-Rahmschwammerl^G, dazu gemischter Salat mit Bio-Dressing^{C, G}, Bio-Stracciatellajoghurt^{G, P} (Krippe Obst nach Saison)</p>	<p>Paniertes Hähnchen-Cordon-Bleu^{A, C, G} ^{P, A1} mit Ketchup und Bio-Kartoffelpüree^G, dazu Gurkensalat mit Bio-Joghurdressing^G, Obst nach Saison</p>	<p> Bio-Menü Maccaroni^{A, A1} mit Käsesauce extra^G, dazu Karottensalat mit Orangensaftdressing, Apfel-Aprikosen-Smoothie</p>	<p> Bio-Erbensuppe^G mit Croutons^{A, A1} Kaiserschmarrn^{A, C, G, A1} mit Bio-Apfelmark</p>
MENÜ II	<p> Spargelsuppe^G mit einer Scheibe Bio-Sonnenblumenkernbrot^{A, L, P, A1, A2, A5} 2 Quarkkälchen^{A, C, G, A1} (aus Kartoffeln und Quark) (Hort 3/ Jugend 4) mit Bio-Birnenmus</p>	<p> Bio-Tortellini^{A, A1} mit Bio-Tomaten-Ricotta-Sauce^G, dazu gemischter Salat mit Bio-Dressing^{C, G}, Bio-Stracciatellajoghurt^{G, P} (Krippe Obst nach Saison)</p>	<p>Fischpflanzerl (Wels/ Al. Seelachs)^{C, D, J, K} mit GQB³-Salzkartoffeln, dazu Bio-Dip^G und Stück Rohkost, Obst nach Saison</p>	<p> Bio-Menü Maccaroni mit Käsesauce überbacken^{A, G, A1}, dazu Karottensalat mit Orangensaftdressing, Apfel-Aprikosen-Smoothie</p>	<p>Bio-Hackbraten (vom Rind) in Bio-Rahmsauce^{A, C, G, J, A1} mit geviertelten GQB³-Kartoffeln, dazu Stück Rohkost, Bio-Apfelmark</p>
MENÜ III	<p> Bio-Gemüsecurry mit Bio-Apfelstücken^{G, K} und Bio-Reis, Obst nach Saison</p>	Siehe Menü I	<p> Gemüsepuffer^{A, C, A1} mit Ketchup und Bio-Kartoffelpüree^G, dazu Gurkensalat mit Bio-Joghurdressing^G, Obst nach Saison</p>	Siehe Menü I	<p> Große Portion mit geviertelten GQB³-Kartoffeln, mit Bio-Paprikagemüse natur^G, Bio-Apfelmark</p>
SONDER-MENÜ	Kartoffelsuppe mit 2 Bio-Rinderbällchen ^{A, C, G, J, K, P, A1} (Krippe 1/ Jugend 3) und einer Bio-Breze ^{A, P, R, A1, A2} Vegetarische Alternative: Kartoffelsuppe mit 2 Bio-Mungbohnenbällchen ^{G, J} (Krippe 1/ Jugend 3) und einer Bio-Breze ^{A, P, R, A1, A2}				
BEILAGEN SONDER-MENÜ	Obst nach Saison	Bio-Stracciatellajoghurt ^{G, P} (Krippe Obst nach Saison)	Obst nach Saison	Bio-Apfel-Aprikosen-Smoothie	Bio-Apfelmark

ANMERKUNGEN ZUM SPEISEPLAN UND DIE BEDEUTUNG DER ABKÜRZUNGE. SIEHE SEITE 2



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 nährstoffhaltende 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 Mittag des Liefertages 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.



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.