

SPEISEPLAN FÜR KW 31 VOM 27.07.2026 – 31.07.2026

KW 31	MONTAG 27.07.2026	DIENSTAG 28.07.2026	MITTWOCH 29.07.2026	DONNERSTAG 30.07.2026	FREITAG 31.07.2026
MENÜ I	 Bio-Menü Spaghetti ^{A, A1} (Krippe Hörndl ^{A, A1}) mit Tomatensauce, dazu Reibekäse ^G und Apfel-Karottensalat mit Essig-Öl, Erdbeerjoghurt ^G	 Panierter Dorsch ^{A, D, A1} mit Bio-Radieschendip ^G und QQB ³ -Salzkartoffeln, dazu Stück Rohkost, Obst nach Saison	 Gemüsesuppe ^{G, J} mit einer Scheibe Bio-Sonnenblumenkernbrot ^{A, L, P, A1, A2, A5} 3 Bio-Pancakes ^{A, C, G, P, A1} (Krippe 2/ Jugend 4) mit kalter Schokosauce ^G	 Schupfnudeln ^{A, A1} mit roter Bio-Pesto-Sahne-Sauce (Tomate, Mandel, Basilikum, ital. Hartkäse) ^{G, H, P, Q, H1} , dazu Blattsalatmischung mit Bio-Dressing ^{C, G} Obstsalat	2 Bio-Geflügelwiener ² (kalt) (Krippe 1/ Jugend 3) mit Ketchup und Kartoffel-Gurken-Salat, Obst nach Saison
MENÜ II	 Bio-Menü Spaghetti ^{A, A1} (Krippe Hörndl ^{A, A1}) mit Erbsen-Sahne-Sauce ^G , dazu Reibekäse ^G und Apfel-Karottensalat mit Essig-Öl, Erdbeerjoghurt ^G	 Bio-Zucchini-Suppe ^G mit einer Scheibe Bio-Dinkelvollkornbrot ^{A, L, P, A1, A2, A5} 2 Bio-Kartoffelrösti (Hort 3/ Jugend 4) mit Bio-Apfelmark	 Paella (mit Bio-Chorizo (Schwein), Bio-Reis, Hähnchenstreifen, Bio-Mais, Bio-Erbsen, Bio-Paprika), Schokoshake ^G	 Schlemmerfilet Italiano (Alaska Seelachs mit Tomatenaufgabe) ^{D, G} (Jugend 2), dazu Bio-Kartoffelgratin ^G und Stück Rohkost, Obstsalat	2 Hot dog (Krippe 1/ Jugend 3) (Bio-Wiener ² (Geflügel) (kalt) mit Hotdog-Semmel ^{A, R, A1}), dazu Ketchup, Röstzwiebeln ^{A, A1} und Farmersalat ^{C, G, J, K} , Obst nach Saison
MENÜ III	Siehe Menü I	 Bio-Süßkartoffel-Kürbiskern-Bratling ^P (Jugend 2) mit Bio-Radieschendip ^G und QQB ³ -Salzkartoffeln, dazu Stück Rohkost, Obst nach Saison	 Bio-Paellareis mit Bio-Paellagemüse (Mais, Paprika, Erbsen, Zwiebel), Schokoshake ^G	 Große Portion Bio-Kartoffelgratin ^G , dazu Stück Rohkost, Obstsalat	 2 Vegetarische Hot-Dog (Krippe 1/ Jugend 3) (vege. Wurst ^{A, C, J, A1} (kalt)) mit Hotdog-Semmel ^{A, R, A1}), dazu Ketchup, Röstzwiebeln ^A , ^{A1} und Farmersalat ^{C, G, J, K} , Obst nach Saison
SONDER-MENÜ	Bitte nur bis Donnerstag!!  Vegetarischer Burrito (Kiga&Krippe ½) (Weizenfladen mit Bio-Sonnenblumenhack und Bio-Kidneybohnen) ^{A, G, P, A1} , mit Bio-Sauerrahmdip ^G ,				x
BEILAGEN SONDER-MENÜ	dazu Bio-Apfel-Karottensalat mit Essig-Öl, Bio-Erdbeerjoghurt ^G	dazu Stück Rohkost, Obst nach Saison	dazu Stück Rohkost, Schokoshake ^G	dazu Stück Rohkost, Obstsalat	x

ANMERKUNGEN ZUM SPEISEPLAN UND DIE BEDEUTUNG DER ABKÜRZUNGEN 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 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 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.

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 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.