

SPEISEPLAN FÜR KW 39 VOM 21.09.2026 – 25.09.2026

KW 39	MONTAG 21.09.2026	DIENSTAG 22.09.2026	MITTWOCH 23.09.2026	DONNERSTAG 24.09.2026	FREITAG 25.09.2026
MENÜ I	 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 gemischter Salat mit Bio-Dressing ^{C, G} , Obst nach Saison	 Paniertes Seelachsfilet ^{A, D, G, K, A1} mit Bio-Frischkäsedip ^G und geviertelten Bio-Kartoffeln, dazu Stück Rohkost, 2 Bio-Hafercookie ^{A, C, P, Q, R, A1, A4} (Jugend 3) (Krippe Obst nach Saison)	 <u>Bio-Menü</u> Currywurst (Rind) (Krippe ½) in Tomaten-Curry-Sauce ^{K, P, 2} mit Kartoffelpüree ^G , dazu Stück Rohkost, Mangoshake ^G	 Bio-Linsensuppe ^{J, P} Bio-Milchreis ^G mit kalten Bio-Sauerkirschen	 Mini-Gnocchi ^{A, A1} mit bunter Bio-Gemüsesauce ^G dazu Bio-Reibekäse ^G und Karotte-Gurke-Paprika-Mais- Salat, Obst nach Saison
MENÜ II	Bio-Spaghetti ^{A, A1} (Krippe Bio-Hörndl ^{A, A1}) mit Bio-Carbonarasauce ^{C, G} (Bio-Speck vom Schwein), dazu gemischter Salat mit Bio-Dressing ^{C, G} , Obst nach Saison	 Bio-Paprikasuppe ^G mit einer Scheibe Bio-Roggenvollkornbrot ^{A, L, P, A1, A2, A5} Apfelstrudel ^{A, C, G, A1} mit kalter Vanillesauce ^G	Siehe Menü I	 Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat ^G und einem gekochten Bio-Ei ^C (kalt) (Jugend 2), Bio-Kirschjoghurt ^G	 Bio-Pizzaschnecke ^{A, P, R, A1, A3} (Jugend 2) mit Bio-Erbesen-Karotten- Gemüse natur, Obst nach Saison
MENÜ III	Siehe Menü I	 Bio-Sojaschnitzel ^{A, C, F, K, A1, A2} mit Bio-Frischkäsedip ^G und geviertelten Bio-Kartoffeln, dazu Rohkost, 2 Bio-Hafercookie ^{A, C, P, Q, R, A1, A4} (Jugend 3) (Krippe Obst nach Saison)	 <u>Bio-Menü</u> Vegetarische Currywurst (Krippe ½) in Tomaten-Curry-Sauce ^{A, K, A1} mit Kartoffelpüree ^G , dazu Stück Rohkost, Mangoshake ^G	Siehe Menü I	Siehe Menü I
SONDER- MENÜ	WIES N MENÜ Hähnchenkeule ^P (Krippe ½) mit gebratenen Bio-Kartoffelecken, dazu Ketchup Vegetarische Alternative: Bio-Rote-Linsen-Bratling ^P (Jugend 2) mit gebratenen Bio-Kartoffelecken, dazu Ketchup				
BEILAGEN SONDER- MENÜ	dazu gemischter Salat mit Bio-Dressing ^{C, G} , Obst nach Saison	dazu Stück Rohkost, 2 Bio-Hafercookie ^{A, C, P, Q, R, A1, A4} (Jugend 3) (Krippe Obst nach Saison)	dazu Stück Rohkost, Bio-Mangoshake ^G	dazu Stück Rohkost, Bio-Kirschjoghurt ^G	dazu Karotte-Gurke-Paprika- Mais-Salat, Obst nach Saison

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. Benötigen Sie Essen für Kinder mit Allergien? Dann rufen Sie uns bitte an.

Hier und auf unserer Homepage finden Sie Antworten zu den am häufigsten gestellten Fragen: [FAQ | Kindermenü König](#)