KÖNIG KINDERMENÜ – Kind isst König

SPEISEPLAN FÜR KW 48 VOM 23.11.2026 – 27.11.2026

KW 48	MONTAG 23.11.2026	DIENSTAG 24.11.2026	MITTWOCH 25.11.2026	DONNERSTAG 26.11.2026	FREITAG 27.11.2026
MENÜ I	Alaska Seelachs natur in Bio-Apfel-Curry-Sauce [D, G, K] mit Bio-Reis, dazu gemischter Salat und Bio-Dressing [C, G], Obst nach Saison	Bio-Rote-Linsen-Suppe [J, K, P, Q] mit einer Scheibe Bio-Roggenvollkornbrot [A, L, P, A1, A2, A5] Kaiserschmarrn [A, C, G, A1] mit Bio-Apfelmark	Bio-Menü Vegetarische Tortellini mit Gemüsefüllung [A, A1] mit Tomaten-Ricotta-Sauce [G], dazu Stück Rohkost, Apfel-Karotten-Mango-Smoothie	Paniertes Hähnchen-Cordon-Bleu [A, C, G, P, A1] mit Ketchup und Bio-Kartoffelpüree [G], dazu Gurkensalat mit Bio-Essig-Öl, Obst nach Saison	Bio-Tomate-Mozzarella-Strudel [A, G, R, A1, A3] mit Bio-Zucchini-Rahm-Gemüse [G], Bio-Dinkel-Eierwaffel [A, C, F, G, A5] (Krippe Obst nach Saison)
MENÜ II	Gemüsesuppe [G, J] mit einer Scheibe Bio-Dinkelvollkornbrot [A, L, P, A1, A2, A5] 2 Quarkkäulchen [A, C, G, A1] (aus Kartoffeln und Quark) (Hort 3/ Jugend 4) mit Bio-Pflaumenmus	Bio-Bratkartoffeln mit Schaschlikpfanne [K] (vom Schwein mit Bio-Paprika) Bio-Apfeljoghurt [G]	Bio-Menü Lasagne al forno [A, G, J, A1] (vom Rind), dazu Stück Rohkost, Apfel-Karotten-Mango-Smoothie	Fischpflanzerl [C, D, J, K] (Wels/ Al. Seelachs) mit Bio-Salzkartoffeln und Bio-Kräuterquark [G], dazu Gurkensalat mit Bio-Essig-Öl, Obst nach Saison	2 Bio-Semmelknödel [A, C, A1] (Krippe 1/ Jugend 3) mit Bio-Rahmschwammerl [G] dazu Stück Rohkost, Bio-Dinkel-Eierwaffel [A, C, F, G, A5] (Krippe Obst nach Saison)
MENÜ III	Bio-Apfel-Gemüsecurry [G, K] (Blumenkohl, Apfel, Erbsen, Karotte, Zucchini, Kohlrabi) mit Bio-Reis, Obst nach Saison	Bio-Bratkartoffeln mit vegetarischer Bio-Schaschlikpfanne mit Sojachunks [F, K], dazu Stück Rohkost, Bio-Apfeljoghurt [G]	Siehe Menü I	Gemüseschnitzel [A, A1, A4, A5] (Jugend 2) mit Ketchup und Bio-Kartoffelpüree [G], dazu Gurkensalat mit Bio-Essig-Öl, Obst nach Saison	Siehe Menü I
SONDER-MENÜ	NEU! Vegetarische Streifen [A, A1, A3] (Erbse, Weizen) in Bio-Barbecuesauce mit geviertelten Bio-Kartoffeln,				
BEILAGEN SONDER-MENÜ	dazu gemischter Salat und Bio-Dressing [C, G], Obst nach Saison	dazu Stück Rohkost, Bio-Apfeljoghurt [G]	dazu Stück Rohkost, Bio-Apfel-Karotten-Mango-Smoothie	dazu Gurkensalat mit Bio-Essig-Öl, Obst nach Saison	dazu Stück Rohkost, Bio-Dinkel-Eierwaffel [A, C, F, G, A5] (Krippe Obst nach Saison)

ANMERKUNGEN ZUM SPEISEPLAN UND DIE BEDEUTUNG DER ABKÜRZUNGEN SIEHE SEITE 2

ZERTIFIZIERT DEKRA
Lebensmittelsicherheitsmanagement ISO 22000
www.dekra-siegel.de

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 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. 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