

WAS BEDEUTET MSC?
 DER MSC IST EINE WELTWEIT TÄTIGE, GEMEINNÜTZIGE ORGANISATION MIT DEM ZIEL DAS PROBLEM DER ÜBERFISCHUNG ZU REDUZIEREN. GEMEINSAM MIT WISSENSCHAFTLERN, UMWELTORGANISATIONEN UND FISCHEREIEXPERTEN WERDEN PRINZIPIEN FÜR EINE NACHHALTIGE FISCHEREI DEFINIERT, DIE ALS GRUNDLAGE DER ZERTIFIZIERUNG VON FISCHEREIEN DIENEN.

WAS BEDEUTET DER ZUSATZ PRAKTISCH GRÄTENFREI?
 PRAKTISCH GRÄTENFREI SIND FISCHFILETS UND TEILE VON FISCHFILETS, DIE HÖCHSTENS ZWEI GRÄTEN – SOGENANNT FEAHERGRÄTEN – JE KG FISCH ENTHALTEN.

KW 42	MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III (VEGETARISCH)	BETLAGEN – MENÜ IV	SONDER-MENÜ
Mo 15.10.18	Hähnchen-Cordon-Bleu mit Bio-Kartoffelpüree und Ketchup, dazu Apfel-Karotten-Salat mit Bio-Orangensaftdressing, Obst nach Saison	Seehecht natur in Bio-Senf-Sahne-Sauce mit Bio-Paprika und Bio-Zucchini, dazu Bio-Reis, Obst nach Saison	Vegetarisches Bio-Cordon-Bleu (Soja) mit Bio-Kartoffelpüree und Ketchup, dazu Apfel-Karotten-Salat mit Bio-Orangensaftdressing, Obst nach Saison	- Siehe Menü III -	Bio-Crepe mit Gemüsefüllung (Krippe ½), dazu Blattsalat mit Karotten und Bio-Dressing, Bio-Fruchtjoghurt
Di 16.10.18	NEU! Gemüsesuppe Kaiserschmarrn mit Mandelblättchen, dazu Bio-Apfelmus	Jägerschnitzel (Hähnchen) in Bio-Champignon-Rahm-Sauce, dazu Kartoffelreibekuchen und Stück Rohkost, Bio-Schwedenspeise	- Siehe Menü I -	Kartoffelreibekuchen (Hort und Jugend 2) mit Bio-Champignon-Rahm-Sauce und Bio-Maisgemüse, Bio-Schwedenspeise	
Mi 17.10.18	Bio-Menü Lasagne al forno (vom Rind), dazu Stück Rohkost, Birnenjoghurt	- Siehe Menü III -	Bio-Menü Penne mit Grünkernbolognese, dazu Reibekäse und Stück Rohkost, Birnenjoghurt	- Siehe Menü III -	
Do 18.10.18	Fischpflanzerl (Wels/ Al. Seelachs) mit Bio-Salzkartoffeln und Bio-Paprikadip, dazu bunter Salat mit Bio-Dressing, Obst nach Saison	Schaschlikpfanne (vom Schwein) mit Bio-Paprika, dazu geviertelte Bio-Kartoffeln und bunter Salat mit Bio-Dressing, Obst nach Saison	Vegetarische Bio-Schaschlikpfanne mit Gemüse, dazu geviertelte Bio-Kartoffeln und bunter Salat mit Bio-Dressing, Obst nach Saison	- Siehe Menü III -	
Fr. 19.10.18	Bio-Rahmschwammerl mit einem Semmelknödel (Krippe ½), dazu Stück Rohkost, Kindersangria (Obst in Traubensaft)	Pfannkuchensuppe mit Bio-Gemüsestreifen Bio-Quarkauflauf mit Bio-Pfirsichkompott	- Siehe Menü I -	- Siehe Menü I -	

ANMERKUNGEN ZUM SPEISEPLAN

Auf die sorgfältige Auswahl unserer Rohstoffe legen wir größten Wert. Es werden nur Rohstoffe verarbeitet, die frei von Farbstoffen, künstlichen Geschmacksverstärkern, etc. sind. Derzeit enthalten unsere Speisepläne ca. 50% Bio-Rohstoffe. Die 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. Es wird bevorzugt Bio-Rapsöl eingesetzt. Unseren Seefisch beziehen wir von MSC-zertifizierten Lieferanten (außer Lachs), der Fisch ist nur praktisch grätenfrei. Bei Fleisch ist nicht ganz auszuschließen, dass in seltenen Fällen ein kleines Knochen- oder Knorpelstück enthalten ist. Unser Bio-Reis besteht grundsätzlich aus 50% Parboiled-Naurreis und 50% Parboiled-Reis. Bio-Penne und Bio-Fusilli sind Halbvollkornnudeln. 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. **BEDEUTUNG DER ABKÜRZUNG** ¹ konserviert mit Natrippökelsalz / Die **ALLERGENKENNZEICHNUNG** befindet sich auf der Rückseite.



KW
42

... enthält:

		Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefel-Dioxid/Sulfite	Lupinen	Weichtiere	
Montag	Hähnchen-Cordon-Bleu	Weizen		X				X								
	Bio-Kartoffelpüree							X								
	Ketchup															
	Apfel-Karotten-Salat															
	Obst nach Saison	Obst wird nach Saison geliefert, Auskunft auf Anfrage														
	Seehecht in Bio-Senf-Sahne-S. Bio-Reis					X			X			X				
Dienstag	veget. Bio-Cordon-Bleu	Weizen		X			X	X			X					
	Gemüsesuppe							X		X						
	Kaiserschmarrn mit Mandeln	Weizen		X				X	X							
	Bio-Apfelmus							X								
	Jägerschnitzel							X								
	Kartoffelreibekuchen	Weizen, Hafer		X												
	Rohkost	Rohkost wird nach Saison geliefert, Auskunft auf Anfrage														
	Bio-Schwedenspeise							X								
	Bio-Champignon-Rahmsauce							X								
	Bio-Maisgemüse							Butter								
Mittwoch	Bio-Lasagne al forno	Weizen		X				X		X						
	Bio-Rohkost	Rohkost wird nach Saison geliefert, Auskunft auf Anfrage														
	Bio-Birnenjoghurt							X								
	Bio-Penne	Weizen		X												
	Bio-Grünkernbolognese	Dinkel								X						
	Bio-Reibekäse							X								
Donnerstag	Fischpflanzlerl			X	X					X	X					
	Bio-Salzkartoffeln															
	Bio-Paprikadip							X								
	bunter Salat															
	Bio-Dressing	Dressingsorten variieren, siehe Etikett auf der Flasche														
	Obst nach Saison	Obst wird nach Saison geliefert, Auskunft auf Anfrage														
	Schaschlikpfanne											X				
	geviertelte Bio-Kartoffeln veget. Bio-Schaschlikpfanne											X				
Freitag	Bio-Rahmschwammerl							X								
	Semmelknödel	X		X				X								
	Rohkost	Rohkost wird nach Saison geliefert, Auskunft auf Anfrage														
	Kindersangria															
	Pfannkuchensuppe	Weizen		X				X		X						
	Bio-Quarkauflauf	Weizen						X								
Sondermenü	Bio-Crepe mit Gemüsefüllung	Weizen		X				X								
	Blattsalat mit Karotten															
	Bio-Dressing	Dressingsorten variieren, siehe Etikett auf der Flasche														
	Bio-Fruchtjoghurt							X								

Aufgrund ihrer Häufigkeit oder der Intensität ihres allergenen Potenzials wurden im Rahmen der EU Gesetzgebung 14 Lebensmittelgruppen, die sog. Hauptallergene festgelegt. Dabei handelt es sich um „normale“ Lebensmittel, die nur für die Menschen nicht verträglich sind, die allergische Reaktionen oder Unverträglichkeiten darauf zeigen. Viele Grundnahrungsmittel enthalten von Natur aus Allergene, z. B. Milch, Fisch, Ei oder Brot. Dies sind wertvolle Lebensmittel, sie liefern wichtige Nährstoffe und leisten einen erheblichen Beitrag für eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung.

Bitte beachten Sie, dass allergene Stoffe, die nicht in der Rezeptur enthalten sind, aber produktionsbedingt in das Enderzeugnis gelangen, sog. Spuren, derzeit noch nicht ausgewiesen werden müssen.

Da es sich bei dem Unternehmen Kindermenü König um einen handwerklichen Betrieb mit hoher Flexibilität handelt, kann eine Kreuzkontamination (Spurenübertragung) nicht generell ausgeschlossen werden. Durch ein klares und einfaches Allergenmanagement und die Schulung aller Mitarbeiter soll in den nächsten Jahren eine Minimierung der Kreuzkontamination erreicht werden. Eine generelle Abwesenheit von allergenen Stoffen kann jedoch nicht garantiert werden.

Bei Fragen können Sie sich jederzeit gerne an unsere Allergenmanagementbeauftragte Karolina Röthenbacher oder deren Vertretung Helena Weyde wenden.