



DIE MENÜS I UND II SIND ERNÄHRUNGSPHYSIOLOGISCH AUSGEWOGENE KINDERMENÜS. BEI DER ZUSAMMENSTELLUNG ACHTEN WIR VERSTÄRKT DARAUF, DASS DIE KINDER MIT DER FÜR WACHSTUM UND ENTWICKLUNG NOTWENDIGEN ENERGIE AUS KOHLENHYDRATEN, EIWEIFß UND FETT VERSORGT WERDEN.

UNSER MENÜ III IST OVO-LACTO-VEGETARISCH GESTALTET. ES WERDEN NEBEN PFLANZLICHEN LEBENSMITTELN NUR SOLCHE PRODUKTE TIERISCHEN URSPRUNGS VERWENDET, DIE VON LEBENDEN TIEREN STAMMEN.

KW 46	MENÜ I	MENÜ II	MENÜ III (VEGETARISCH)	BEILAGEN - MENÜ IV	SONDER-MENÜ
Mo 12.11.18	Bio-Kartoffelpüree mit Bio-Senf-Sahne-Sauce, dazu 1 Bio-Ei (Jugend 2) (kalt) und Stück Rohkost, Obst nach Saison	Hähnchenbrust in Bio-Frischkäse-Paprika-Sauce, dazu Bio-Reis, Obst nach Saison	- Siehe Menü I -	Große Portion Bio-Reis mit Bio-Paprika-Frischkäse-Sauce, dazu zweierlei Rohkost, Obst nach Saison	
Di 13.11.18	Bio-Fusilli mit Tomaten-Thunfisch-Sauce, dazu Blattsalat mit Karotten und Bio-Dressing, Vanilleshake	Bio-Mangoldsuppe Germknödel (Jugend 2) mit Pflaumenfüllung und kalter Vanille-Zimt-Sauce	Bio-Fusilli mit Bio-Tomatensauce und Bio-Reibekäse, dazu Blattsalat mit Karotten und Bio-Dressing, Vanilleshake	- Siehe Menü III -	
Mi 14.11.18	Bio-Menü Rindfleischpflanzerl mit Rahmsauce, dazu geviertelte Kartoffeln und Stück Rohkost, Apfel-Karotte-Mango-Smoothie	- Siehe Menü III -	Bio-Menü Gemüsepflanzerl mit Rahmsauce, dazu geviertelte Kartoffeln und Stück Rohkost, Apfel-Karotte-Mango-Smoothie	Bio-Menü Große Portion geviertelte Kartoffeln mit Rahmsauce und Blaukraut, Apfel-Karotte-Mango-Smoothie	Hausgemachte Paella mit Bio-Chorizo (Schwein), Hähnchenbruststreifen und Bio-Gemüse, dazu Apfel-Blaukraut-Salat, Obst nach Saison
Do 15.11.18	Hähnchencurry mit Bio-Reis, dazu Gurkensalat mit Bio-Essig-Öl-Dressing, Bio-Maracujajoghurt	Seelachs mit Kräutercremefüllung, dazu Bio-Käsekartoffeln und Gurkensalat mit Bio-Essig-Öl-Dressing, Bio-Maracujajoghurt	Bio-Gemüsecurry mit Bio-Reis, dazu Gurkensalat mit Bio-Essig-Öl-Dressing, Bio-Maracujajoghurt	- Siehe Menü III -	
Fr. 16.11.18	Bio-Kürbissuppe 1 Bio-Pfannkuchen (Jugend 2) mit Bio-Apfelmus	Bio-Kürbissuppe 2 Bio-Maultaschen (vom Schwein) (Jugend 3) in Bio-Speckbutter, dazu bunter Salat mit Bio-Dressing	Bio-Kürbissuppe 2 Bio-Gemüseaultaschen (Jugend 3) in zerlassener Bio-Butter, dazu bunter Salat mit Bio-Dressing	- Siehe Menü III -	

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** * konserviert mit Natrippökelsalz / Die **ALLERGENKENNZEICHNUNG** befindet sich auf der Rückseite.





KW
46

... enthält:

Glutenhaltiges Getreide Krebstiere Eier Fische Erdnüsse Sojabohnen Milch Schalenfrüchte Sellerie Senf Sesamsamen Schwefel-Dioxid/Sulfite Lupinen Weichtiere

		Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch	Schalenfrüchte	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefel-Dioxid/Sulfite	Lupinen	Weichtiere	
Montag	Bio-Kartoffelpüree							X								
	Bio-Senf-Sahne-Sauce							X			X					
	Bio-Ei			X												
	Rohkost	Rohkost wird nach Saison geliefert, Auskunft auf Anfrage														
	Obst nach Saison	Obst wird nach Saison geliefert, Auskunft auf Anfrage														
	Hähnchenbrust in Sauce								X							
Bio-Reis																
Bio-Paprika-Frischkäse-Sauce								X								
Dienstag	Bio-Fusilli	Weizen		X												
	Tomaten-Thunfisch-Sauce				X											
	Blattsalat mit Karotten															
	Bio-Dressing	Dressingsorten variieren, siehe Etikett auf der Flasche														
	Vanilleshake								X							
	Bio-Mangoldsuppe								X		X					
	Germknödel m. Pflaumenfüllung	Weizen		X					X							
	Vanille-Zimt-Sauce								X							
Bio-Tomatensauce																
Bio-Reibekäse								X								
Mittwoch	Bio-Rinderpflanzler in Rahms.	Weizen		X				X		X	X					
	Bio-Kartoffeln															
	Bio-Rohkost	Rohkost wird nach Saison geliefert, Auskunft auf Anfrage														
	Bio-Apple-Karotte-Mango-Sm.															
	Bio-Gemüsepfanzlerl	Weizen						X	X				X			
	Bio-Rahmsauce								X							
Bio-Blaukraut																
Donnerstag	Hähnchencurry							X								
	Bio-Reis										X					
	Gurkensalat Bio-Essig-Öl-Dr.															
	Bio-Maracujajoghurt								X							
	Seelachs mit Kräutercremf.	X		X	X	X		X	X		X					
	Bio-Käsekartoffeln								X							
	Bio-Gemüsecurry								X		X	X				
Freitag	Bio-Kürbissuppe							X		X						
	Bio-Pfannkuchen	Weizen		X				X								
	Bio-Apfelmus															
	Bio-Maultaschen in Speckbutter	X		X				Butter								
	bunter Salat															
	Bio-Dressing	Dressingsorten variieren, siehe Etikett auf der Flasche														
	Bio-Gemüsemaultaschen i. Butter	Weizen		X					X		X					
Sondermenü	Paella															
	Apfel-Blaukraut-Salat															
	Obst nach Saison	Obst wird nach Saison geliefert, Auskunft auf Anfrage														

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.