

*Kind isst König*

**KÖNIG**

**KINDERMENÜ**





**KÖNIG**  
Kindermenü



# KIND IS(S)T KÖNIG<sup>👑</sup>

Liebe Leserinnen und Leser,

die Gesundheit unserer Kinder liegt uns sehr am Herzen. Deswegen haben wir es uns im Jahr 1992 zur Aufgabe gemacht, Kinderkrippen, Kindergärten, Kinderhorte, Mittagsbetreuungen und Jugendzentren in und um München mit frisch gekochtem Essen zu beliefern. Essen, das ernährungsphysiologisch ausgewogen ist und richtig lecker schmeckt! Das ist wichtig. Denn was bringen die gesündesten Lebensmittel und Zubereitungsweisen, wenn die Kleinen das Essen nicht mögen. Wir wissen, worauf es ankommt, und erhalten von unseren Kunden regelmäßig tolles Feedback.

Auf den folgenden Seiten dieser Broschüre möchten wir Ihnen Kindermenü König gerne genauer vorstellen. Erfahren Sie mehr über unsere Leistungen, unser Ernährungskonzept, unsere Philosophie und unsere hohen Qualitätsansprüche.

Kommen Sie bei Interesse gerne auf uns zu! Wir freuen uns darauf, Sie in einem persönlichen Gespräch kennenzulernen, und beliefern Sie gerne mit einem Probeessen.

Es grüßt Sie herzlich Ihr

**KINDERMENÜ-KÖNIG-TEAM**



Andreas Penn  
Geschäftsführer



SERVICE &  
QUALITÄT

SCHMACK-  
HAFTE  
ZUBEREITUNG

MITTAGS-  
VERPFLEGUNG  
IN UND UM  
MÜNCHEN

50% BIO-  
ZUTATEN

TÄGLICHE  
LIEFERUNG

ERNÄHRUNGS-  
ERZIEHUNG &  
-BERATUNG

MEHR  
ZU UNSEREN  
VERPFLEGUNG-  
ARTEN  
AB S. 8

### Kindermenü König

Das Unternehmen wurde 1992 gegründet und beschäftigt rund 25 Mitarbeiter. Wir sind einer der wenigen Anbieter in Deutschland, die sich ausschließlich der Mittagsverpflegung von Kindern verpflichtet haben. Unser Liefergebiet liegt in und um München, wo wir zahlreiche Einrichtungen mit unseren schmackhaften Kindermenüs versorgen. Übrigens ganz ohne Vertragsbindung. Wir bieten unseren Kunden zwei unterschiedliche Verpflegungsarten an: das Cook & Chill-Verfahren sowie die Warmverpflegung.

### Unsere Werte

Zu den tragenden Säulen unserer Unternehmenskultur zählen Qualität, Nachhaltigkeit und Service. Diese Aspekte gewährleisten höchste Kundenzufriedenheit und bilden die Basis unserer jahrzehntelangen Erfolgsgeschichte. Wir bieten aber noch weit mehr als nur die Lieferung hochwertiger Kindermenüs.

Wir verfügen z. B. über ausgeprägte Beratungskompetenz, begleiten Elternabende und halten Vorträge zum Thema Ernährungserziehung. Auch ist uns eine persönliche Beziehung zu unseren Kunden sehr wichtig.

# QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT



*„Von der Qualität der Speisen über die Anlieferung, die Speiseplangestaltung und Dienstleistung bis hin zur Kundenbetreuung passt einfach alles.*

*Danke!“*

ZHT-Kinderclub e. V.

## Vom Lebensmittelrohstoff zum leckeren Kindermenü

Unsere Lebensmittel erhalten wir überwiegend von regionalen Lieferanten, die durch Liefersicherheit, Termintreue und die Frische und Qualität ihrer Produkte bestehen. Auch zahlreiche Lebensmittel in Bioqualität finden sich auf unseren Speiseplänen wieder. Für die Zubereitung der Speisen ist unser erfahrenes und eingespieltes Küchenteam verantwortlich. Die 10-köpfige Küchenmannschaft kocht selbstverständlich täglich frisch und bereitet die Mahlzeiten schonend und schmackhaft zu.

Für die Auslieferung der Kindermenüs halten wir uns an eine ausgefeilte Tourenplanung. Diese gewährleistet kurze Standzeiten und sorgt dafür, dass die Lieferungen ohne unnötige Transportwege bei unseren Kunden ankommen.

## Das Ernährungskonzept

Unser Ernährungskonzept orientiert sich an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE). Diese wurden mit Unterstützung von Experten erarbeitet und sind bundesweit einheitliche Empfehlungen für eine vollwertige Ernährung in Kindertageseinrichtungen und Schulen, welche den Bedarf an allen benötigten Nährstoffen für Wachstum, Entwicklung und Gesundheit abdecken.

Auch bei der Speisenzubereitung halten wir uns an diese Empfehlungen und achten auf einen kindgerechten Einsatz von Zucker, Salz und anderen Gewürzen.

Unsere Menüs sind für Kinder, Jugendliche und auch für Erwachsene geeignet.



*„Es ist toll, dass endlich auf die Bedürfnisse von Kindern eingegangen wird und die Menüs maßgeschneidert sind. Gesund, aber lecker!“*

Mittagsbetreuung Neufahrn



Vollsortiment an Fleisch-, Geflügel- und Wildspezialitäten in allen Conveniencegraden. Abgerundet durch vegetarisch wertige Gemüse Genüsse.

**AULBACH** 

# ERNÄHRUNG NACH PLAN



REGIONALE  
LIEFERANTEN

VER-  
SCHIEDENE  
MENÜLINIEN

ALTERS-  
GERECHTE  
PORTIONS-  
GRÖSSEN

JAHRE-  
LANGE  
ERFAHRUNG



In Anlehnung an die aid-Ernährungspyramide,  
Idee S. Mannhardt, aid infodienst, Bonn 2009

## Unsere Speiseplanerstellung

Bei Kindermenü König sind drei Ernährungswissenschaftlerinnen beschäftigt, die regelmäßig den ernährungsphysiologisch ausgewogenen Speiseplan erarbeiten. Wir verfügen über jahrzehntelange Erfahrung in der Erstellung von kindgerechten Speiseplänen und wissen genau, was Kinder lieben und wie man ihnen auch eher unbeliebte

Lebensmittel, wie z. B. Gemüse oder Vollkornprodukte, im wahrsten Sinne des Wortes schmackhaft machen kann. Wir haben für unsere Kunden bzw. die Kinder mehrere unterschiedliche Menüs im Angebot, darunter auch immer ein vegetarisches. Selbstverständlich bieten wir die Speisen in vier unterschiedlichen, altersgerechten Portionsgrößen an.

Dank guter Kontakte zu unseren regionalen Lieferanten können wir unsere Menüs ab 3,20 Euro netto (zzgl. 7 % MwSt.) pro Portion anbieten.

# COOK&CHILL - ESSEN, WANN WIR WOLLEN!

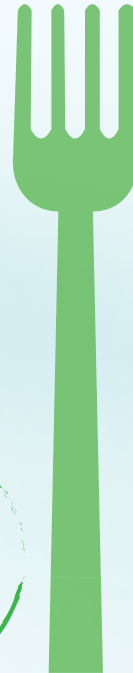


UNKOMPLI-  
ZIERTE UND  
PUNKTGENAUE  
ZUBEREITUNG

OPTIMALE  
FARBE,  
KONSISTENZ  
UND VITAMIN-  
ERHALTUNG

KURZE  
GARZEITEN  
VOR ORT

KEINE  
LANGEN  
STAND-  
ZEITEN



## Cook & Chill (=Kochen und Kühlen)

2012 haben wir das Speissherstellungsverfahren Cook & Chill in unser Angebot aufgenommen, das die Ausgabe der Speisen vom Zubereitungszeitpunkt unabhängig macht. Das funktioniert folgendermaßen: Nach dem Garen werden die Speisen innerhalb von 90 Minuten von ca. +80 °C auf +3 °C heruntergekühlt und auch anschließend kühl gelagert. Die Regenerierung der ausgelieferten Menüs erfolgt dann beim Kunden vor Ort direkt vor der Essensausgabe.

## Die Vorteile

Durch das Cook & Chill-Verfahren können verschiedene Speisemengen zu unterschiedlichen Essenszeiten ausgegeben werden. Außerdem entfallen lange Warmhaltezeiten im kritischen Temperaturbereich, was Vorteile in Sachen Lebensmittelhygiene mit sich bringt. Und auch die Qualität profitiert: Farbe, Konsistenz und Vitamine bleiben besser erhalten. Bei der Anlieferung der Cook & Chill-Speisen berücksichtigen wir natürlich die zur Zubereitung der Speisen benötigte Vorlaufzeit.





„Mmmmh – König!  
Wir essen täglich wie ein  
König!“

Aus einem Kindermund des  
Generationenzentrums e. V. Mini Timmi



## Fürs Essen geb ich eine klare 1.

Das neue SelfCookingCenter® ist einfach,  
kocht lecker und gesund – bei weniger Kosten.  
Mehr unter: [rational-online.com](http://rational-online.com)



# UNSERE WARMVERPFLEGUNG



*„Unseren Kindern schmeckt das Essen so gut, dass sie oft schon am Morgen fragen, was es zum Mittag gibt. Selbst ehemals schlechte Esser verlangen Nachschlag.“*

Evangelische Kindertagesstätte Nikodemäuse



Verpackungen  
SKUFA EPP-THERMOBOXEN



**Skufa GmbH**

Barmstedter Straße 64

25486 Alveslohe

Tel. 04193/95 81-0

Fax 04193/95 81-23

verpackungen@skufa.de

[www.skufa.de](http://www.skufa.de)



# PIEP PIEP PIEP - GUTEN APPETIT!



## Die Warmverpflegung

Bei unserem beliebtesten Verpflegungssystem, der Warmverpflegung, werden die Kindermenüs verzehrfertig bei Ihnen angeliefert. Das heißt: Wenn wir kommen, können die Kinder essen. Die Speisen werden in Gastronorm-Behältern abgefüllt und in Thermoboxen verpackt, wodurch eine längere Wärmespeicherung gewährleistet ist.

Zusätzlich achten wir auf eine intelligente Tourenplanung, sodass lange Standzeiten vermieden werden und die Speisen rechtzeitig zur Essenszeit bei Ihnen ankommen. Durch die Warmverpflegung wird das pädagogische Personal entlastet, da keine zusätzlichen Arbeiten, wie z. B. das Erhitzen der Speisen, anfallen.





**VOM KOSTEN- ZUM GLÜCKSFAKTOR.**

Gemeinsam mit unseren Kunden wollen wir die Seniorenverpflegung der Zukunft zeigen: ein kulinarisches und emotional belebendes Erlebnis in der Gemeinschaft.

Mehr zum Thema finden Sie unter:

[kochen-für-senioren.de](http://kochen-für-senioren.de)



Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG • Albert-Einstein-Str. 15 64560 Riedstadt • Hotline: 0800 - 1 722 722

# ... WEIL DAS GUTE SO NAHELIEGT!

## Unsere Lieferanten

Bei der Auswahl unserer Lieferanten gehen wir mit höchster Sorgfalt vor. Denn bei uns kommen nur Lebensmittel auf den Tisch, die unseren hohen Anforderungen gerecht werden. Wir prüfen nicht nur die Ware, sondern führen auch regelmäßig Lieferantenaudits durch, in deren Rahmen wir die Betriebe unserer Zulieferer überprüfen und bewerten. Durch die räumliche Nähe pflegen wir einen sehr guten Kontakt zu unseren Lieferanten und können zusätzlich die Transportwege kurz halten.

In Sachen Obst und Gemüse setzen wir weitestgehend auf saisonale Produkte, sodass die Kinder die Früchte dann serviert bekommen, wenn sie am reifsten sind und somit am meisten Vitamine und andere Nährstoffe liefern.



*„Wir freuen uns auf unsere tägliche Mittagessen-Lieferung; die Frische und der Geschmack der Speisen überzeugen uns und die Kinder!“*

Kinderfreunde gemeinnützige GmbH



Fingernudeln  
Spätzle Knöpfle  
Gnocchi  
Pfannkuchen  
Tortillas



mit bio-Weizen aus  
Niederbayern



Großhandel · Import  
Agentur  
Logistik  
Intern. Kühlspedition

Schnittsalate  
Rohkostware  
Feinkost- und  
Convenience-  
Frisch-Produkte



Fruchthof Ehinger  
Bgm.-Wegele-Straße 14-14a  
86167 Augsburg  
www.Fruchthof-Ehinger.de

Telefon (08 21) 7 40 05-0  
Telefax (08 21) 7 40 05-70  
info@Fruchthof-Ehinger.de



BIO

## ALLES BIO ODER WAS?



Nein, noch nicht. Aber bereits 50 % aller Lebensmittel auf unseren Speiseplänen sind Bio-zertifiziert. Wir sind bestrebt, dieses Angebot in Zukunft weiter auszubauen. Bei unseren Basiskochzutaten wie z. B. Gewürzen, Mehlen, Zucker und Tomatenmark können wir schon jetzt auf 100 % Bioqualität zurückgreifen.

Auch sonst haben wir hohe Qualitätsansprüche und verarbeiten ausschließlich Rohstoffe, die frei von Zusatzstoffen wie künstlichen Geschmacksverstärkern, Farb- oder Süßstoffen sind.



**Feinkost Manufaktur  
Salat Dressing - Dips BIO**

Bahnhofplatz 8  
82110 Germering  
Tel. 089 84008203  
Fax 089 84008204



## Hand in Hand mit der Großküche

Ob Strudel (süß und herzhaft), Maultaschen, Suppeneinlagen, Beilagen, Knödel, bayrische und österreichische Spezialitäten, Schmalzgebäckenes, Pfannkuchen jeglicher Art oder Brätlinge...

wir fertigen alles was das Mehlspeisen-Herz sich wünscht.



Altbayerische Küche GmbH · Eggersdorfer Str. 6 · 84381 Emmersdorf · Tel. 08564 96060  
info@altbayerische-kueche.de · [www.altbayerische-kueche.de](http://www.altbayerische-kueche.de)



„Wir finden es toll, dass Kindermenü König ständig bestrebt ist, die Qualität zu verbessern und das Essen aus Kindermund-Sicht sieht und zusammenstellt.“

Evangelischer Kindergarten Lätarekirche



### Nachhaltig: unsere Technik

In unserer Großküche setzen wir auf modernste Küchen- und Versorgungstechnik. So arbeiten wir zur Stromeinsparung z. B. mit einem System zur Energieoptimierung, das Küchengeräte wie Kochkessel, Kombidämpfer usw. während des Kochvorgangs für 1 bis 2 Minuten abschaltet. Zur Stromerzeugung nutzen wir eine Photovoltaikanlage sowie zwei eigene erdgasbetriebene Blockheizkraftwerke, die auch zur Warmwassererzeugung dienen. Zur Deckelung des Energiebedarfs zu Spitzenzeiten kaufen wir zusätzlich Strom in erster Linie von zertifizierten Ökostromanbietern.



## Professionelle Spültechnik



**MEIKO-Spültechnik.** Noch perfekter in Hygiene, Sicherheit, Wirtschaftlichkeit und Ökologie.



www.meiko.de



## WIR SCHÜTZEN DIE UMWELT DURCH

- kurze Transportwege durch regionale Lieferanten
- optimale Planung unserer Touren
- sparsamen Umgang mit Wasser
- energieeffiziente Küchentechnik
- eigene Blockheizkraftwerke
- eigene Photovoltaikanlage
- effiziente Müllverwertung



## Nachhaltig: unsere Müllentsorgung

Zur Müllvermeidung füllen wir unsere warmen Menükomponenten in Mehrwegbehälter ab, die wir täglich bei unseren Kunden wieder abholen. Anfallende Speisereste werden an ein Entsorgungs- und Verwertungsunternehmen übergeben, das durch die Einspeisung in Biogasanlagen aus dem Nassmüll Strom produziert. Auch das in den Speiseresten enthaltene Öl wird wiederverwertet, indem es herausgefiltert und für die Produktion von Biodiesel genutzt wird. Zudem verfügen wir über eine eigene Abfalldehydrierungsanlage, welche den Speiseresten das Wasser entzieht und so die Abfallmenge fast um die Hälfte reduziert.

# 10 Jahre

**enerquinn**

Energiesystemtechnik GmbH

# Die EnergieMacher

für Gewerbe, Kommunen und Wohnungsbau

BHKW

Solarstrom

Energiemanagement

[www.enerquinn.de](http://www.enerquinn.de)

Alles aus einer Hand: Vertrieb + Service + Wartung

# AUSGEZEICHNETER SERVICE!

## Unsere Serviceleistungen für Ihre Zufriedenheit

Wir wollen, dass Sie mit unseren Leistungen zufrieden sind und dafür setzt sich unser freundliches und motiviertes Team tagtäglich ein. Als Kunde von Kindermenü König profitieren Sie von einer Vielzahl an Serviceleistungen:

- Keine Vertragsbindung
- Betriebsbesichtigungen
- Besuche bei unseren Kunden
- Teilnahme an Elternabenden
- Schulung Ihrer Cook & Chill-Küchenkräfte
- Regelmäßige Rundschreiben
- Rückstellproben für Untersuchungsbehörden
- Tag der offenen Tür
- Beratung zu Kücheneinrichtung und Hygiene
- Kundenzufriedenheitsmessung

## Unsere Zertifikate

Wir sind nach DIN EN ISO 22000 zertifiziert, dem einzigen übergreifenden und international anerkannten Standard für Managementsysteme in der Lebensmittelbranche mit dem Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit.

Um unser wachsendes Angebot an Bio-Menükomponenten anbieten zu können, sind wir Bio-zertifiziert und werden von der Kontrollstelle ABCert gemäß den Richtlinien der EG-Öko-Basisverordnung (EG) Nr. 834/2007 jährlich geprüft.

Zudem sind wir ein vom bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit EU-zugelassener Lebensmittelbetrieb. Im Vordergrund dieses Zertifikats (Verordnung (EG) Nr. 853/2004) steht das Thema Hygiene.

Außerdem unterziehen wir uns eigenen, freiwilligen Maßnahmen zur Qualitätssicherung, wie z. B. unangekündigten Kontrollen durch ein lebensmittelchemisches Labor. Auch betriebsinterne Audits stehen auf unserer Maßnahmenliste.



*„Wir sind sehr glücklich mit dem Kundenservice, der jederzeit ein offenes Ohr für Feedback aller Art hat!“*

Kinderfreunde gemeinnützige GmbH



ROH-  
STOFFE  
AUS DER  
REGION

KOCHEN  
NACH DGE-  
EMPFEHLUNG

SORGFALT  
UND NACH-  
HALTIGKEIT

AUSGE-  
WOGEN UND  
LECKER

QUALI-  
FIZIERTES  
FACH-  
PERSONAL

SORG-  
FÄLTIG AUS-  
GESUCHTE  
ZUTATEN





*„Man kann spüren und schmecken,  
dass die Arbeit mit Leidenschaft und  
Liebe getan wird.“*

Hort des Milbertshofener Generationenzentrums

# WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!



DANIELA HÖLSCHER



JAKOB JANECEK



JASON MONTAGUE



BETTINA FORSTER



NINA BUTENFOCKE



HELENA WEYDE



KAROLINA RÖTHENBACHER

## Unser Team

Wir verfügen über insgesamt 25 engagierte Mitarbeiter, darunter Ernährungswissenschaftlerinnen, Fachberater, Verwaltungsmitarbeiter, Fahrer und das 10-köpfige Küchenteam. Die komplette Belegschaft ist bestens qualifiziert und wird durch

regelmäßige Fort- und Weiterbildungen, intern sowie extern, auf dem aktuellen Kenntnisstand gehalten. Wir pflegen einen sehr familiären Umgang untereinander, der durch Teamgeist und gegenseitige Wertschätzung geprägt ist.





#### **Kindermenü König AG**

Moosburger Straße 12  
80993 München

Tel.: 089 3232399  
Fax: 089 3231421

Telefonische Erreichbarkeit:  
Mo–Fr: 7–15 Uhr, Ferien: 8–14 Uhr

E-Mail: [info@kindermenue-koenig.de](mailto:info@kindermenue-koenig.de)  
Web: [www.kindermenue-koenig.de](http://www.kindermenue-koenig.de)

