

Ernährungskonzept

Eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung mit nährwertoptimierten Mengen an Energie und Nährstoffen fördert sowohl die körperliche als auch die geistige Entwicklung von Kindern und Schülern. Bei der Speisenzubereitung achten wir auf einen sparsamen Einsatz an Salz, Zucker und Fetten. Die Jodaufnahme in Deutschland ist unzureichend und um ein weiteres Absinken der Jodversorgung zu verhindern, verwenden wir grundsätzlich Jodsalz (Steinspeisesalz mit Jod).

Durch unsere Speiseplanung und schonende Speisenherstellung tragen wir zu einer ernährungsphysiologisch ausgewogenen Ernährung bei. In Anlehnung an die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. haben wir auf unseren Speiseplänen eine Menüauswahl mit dem Symbol  gekennzeichnet, die den Empfehlungen für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Versorgung entspricht.

Unser Ernährungskonzept orientiert sich an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. und wurde mit Unterstützung von Ökotrophologen erstellt. Damit ist die nährwertoptimierte Versorgung mit den energieliefernden Nährstoffen Fett, Kohlenhydrate und Protein in einem ausgewogenen Verhältnis sichergestellt.

Mehr Transparenz für Sie durch Informationen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß Lebensmittelinformationsverordnung, die in unseren Menüs gekennzeichnet sind, haben eine technologische Wirkung im Lebensmittel und sind bereits herstellungsbedingt hinzugefügt worden. Wir setzen uns für Sie eingehend mit dem Thema „Allergenen“ auseinander, um Ihnen die rezeptorisch verwendeten Allergene möglichst transparent in unseren Speiseplänen darzustellen. Spuren von Allergenen laut EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

So erkennen Sie unsere -Kennzeichnung:

Wo  drauf steht, ist auch  drin!

Mit der -Komponente, die mit dem -Siegel gekennzeichnet ist, stellen wir sicher, dass sie gemäß den Regelungen der EG-Öko-Verordnung hergestellt ist und durch Grünstempel DE-ÖKO-021 geprüft wird.



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



Kennen Sie schon unsere Web-Bestell-App?

Damit können Sie über das Smartphone oder Tablet Ihre Bestellungen vornehmen. Der Clou dabei ist: Sie installieren keine App aus dem Store. Mit nur wenigen Klicks können Sie unsere Web-Bestell-App wie eine ganz gewöhnliche App auf Smartphone oder Tablet einrichten.

Rufen Sie unsere Web-Bestell-App auf Ihrem Mobilgerät mit Hilfe des QR-Codes auf und folgen Sie den Anweisungen.

(Bitte beachten Sie, dass aufgrund der vor kurzem erfolgten Umfirmierung unsere Bestell-App noch unter der alten Adresse erreichbar ist).



Salate je 5,10 EUR

S1	Salat 1 Salatvariation mit Hähnchen ^(e,2,4,6) (300 g), dazu French-Dressing ^(k,g,l) (75 ml)
S2	Salat 2 Salatvariation mit Mozzarella und Rucola ^(g) (300 g), dazu Balsamico-Dressing ^(2,3,l) (75 ml)

Unsere neue Produktionsstätte in Bitterfeld

Ab Januar 2024 produzieren wir unsere Speisen in unserer neuen Großküche im Areal D des Chemieparks Bitterfeld-Wolfen.

AUSGEWOGEN · REGIONAL · FRISCH



Täglich im Einsatz für unsere Kunden.

.....
Einen guten Appetit
wünscht Ihnen Ihr Team von



Nutzen Sie die Möglichkeit zur Online-Bestellung unter
www.bestellung-regio-menü.de

(Vorherige Anmeldung und Freischaltung erforderlich!)

Telefon-Nr.: 03493 / 51 67 9 - 0

Mail: bestellung@regio-menue.de



01. bis 29. Februar 2024

Juniorspeiseplan

Bestellungen und Abbestellungen

Bestellungen wochentags am Vortag bis 24:00 Uhr, per App oder Online.

Abbestellungen sind am Liefertag bis 7:30 Uhr möglich.

Persönlich sind unsere Mitarbeiter in der Bestellannahme wochentags von 06:30 – 14:30 Uhr für Sie da.

Marktbedingte Änderungen sind vorbehalten. Reklamationen nur am Liefertag! Lieferung in Assiette / Thermoport bleibt vorbehalten.

RegioMenü GmbH
Chloratstraße 1
06749 Bitterfeld-Wolfen

Telefon 03493 / 51 67 9 - 0
Fax 03493 / 51 67 9 - 10
Mail kontakt@regio-menue.de
Web www.regio-menü.de



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

	Junior Menü A	Junior Menü B	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 4,70 €
Donnerstag 01.02.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Fruchtcocktail ⁽³⁾	Chicken Nuggets ^(a1,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	-Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g) , Fruchtcocktail ⁽³⁾	Baguette Schnitzel mit Schweineschnitzel ^(a1,c) , Remoulade ^(3,7,a1,c,g) , Salat, Tomate und Gurke
Freitag 02.02.	Kartoffelsuppe ^(a1,j) mit Jagdwurstwürfeln ^(1,2,4,6) und Joghurt Fruchtzwerg ⁽⁹⁾	Backfischfilet ^(a1,d,g,j) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(3,c,g) (kalt) und Kartoffeln	Bunte Gnocchipfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsauce ^(a1,g) , Joghurt Fruchtzwerg ⁽⁹⁾	Hot-Dog-Wrap ^(a1,j,1,2,4,6,7) Weizentortilla mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Wurstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Hot-Dog-Sauce
Montag 05.02.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽¹⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Feines Hühnerfriskee ^(a1,a3,j) mit Spargel und Kartoffeln, dazu Schoko-Pudding ⁽⁹⁾	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,j,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,j) und Reis	Panierte Hähnchenbrust ^(a1,c) , dazu Kartoffelsalat ⁽⁴⁾ mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag 06.02.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Obst	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,c) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	Chilli sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfeln und Mais, dazu Vollkorn-Naturreis und Weißkohl-Paprika-Rohkost	Baguette Barbecue ^(a1) gefüllt mit gebratenem Rib-Steak ^(a1,j) , Salat, Gewürzgurke ^(4,5) und Barbecue-Sauce ⁽⁴⁾
Donnerstag 08.02.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Serviettenknödel ^(a1,c,g) , dazu Obst	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g,j) und Käsesauce ^(a1,g) , dazu Obst	Baguette Schnitzel mit Schweineschnitzel ^(a1,c) , Remoulade ^(3,7,a1,c,g) , Salat, Tomate und Gurke
Freitag 09.02.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,j) mit Geflügelfleischinlage, dazu Pfirsichkompott	Hackbraten ^(2,4,6,a1,c) mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(a1,g) mit Vanillegeschmack und Pfirsichkompott	Hot-Dog-Wrap ^(a1,j,1,2,4,6,7) Weizentortilla mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Wurstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Hot-Dog-Sauce
Dienstag 13.02.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Pfannkuchen ^(a1,c,g)	Würstchengulasch ^(2,4,6,a1) mit Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Pfannkuchen ^(a1,c,g)	Mini-Germknödel "schwarz & weiß" (zweifärbig mit Schokolade) ^(a1,g) und Vanillesoße ^(a1,g) , dazu Pfannkuchen ^(a1,c,g)	Panierte Hähnchenbrust ^(a1,c) , dazu Kartoffelsalat ⁽⁴⁾ mit Mayonnaise und Garnitur
Mittwoch 14.02.	Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,a1,g,j) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Joghurt Monsterbacke ⁽⁹⁾	Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,4,a1,c,g) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Pizza "Vegetaria" ^(2,a1,a3,g) mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken	"Süße Allerlei" aus verschiedenen gefüllten Eierkuchen ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße ⁽⁹⁾
Donnerstag 15.02.	Schokopudding-Suppe ⁽⁹⁾ mit Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus ^(a1) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse), dazu Gabelspaghetti ^(a1,c)	Vegetarisches Schnitzel (aus Magermilch und Weizenweiß) mit Letscho-Soße ^(a1) und Kartoffeln	Baguette Schnitzel mit Schweineschnitzel ^(a1,c) , Remoulade ^(3,7,a1,c,g) , Salat, Tomate und Gurke
Freitag 16.02.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾	Jumbo-Fischstäbchen mit Kräutersauce ^(a1) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾	-Blumenkohl in Soße ^(a1,g) mit Salzkartoffeln, dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾	Hot-Dog-Wrap ^(a1,j,1,2,4,6,7) Weizentortilla mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Wurstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Hot-Dog-Sauce

Abbestellungen können am Liefertag bis 7.30 Uhr erfolgen. Unsere Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.

Allen unseren Verträgen liegen unsere Allgemeinen Geschäfts-, Liefer- und Zahlungsbedingungen zugrunde. Diese können Sie sowohl auf unserer Homepage, als auch an unserem Geschäftssitz einsehen.

	Junior Menü A	Junior Menü B	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 4,70 €
Montag 19.02.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse, dazu Obst	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfeln ^(1,2,4,6,j) , dazu Obst	Süßkartoffeltaschen ^(a1,g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,g)	Panierte Hähnchenbrust ^(a1,c) , dazu Kartoffelsalat ⁽⁴⁾ mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag 20.02.	Reissuppe ⁽⁶⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾	Blumenkohl-Käse-Knuspertstern ^(a1,c,g) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g) und Kartoffeln	Baguette Barbecue ^(a1) gefüllt mit gebratenem Rib-Steak ^(a1,j) , Salat, Gewürzgurke ^(4,5) und Barbecue-Sauce ⁽⁴⁾
Donnerstag 22.02.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Rotkohl-Rohkost	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit -Broccoli-Soße ^(a1,g) , dazu Rotkohl-Rohkost	Baguette Schnitzel mit Schweineschnitzel ^(a1,c) , Remoulade ^(3,7,a1,c,g) , Salat, Tomate und Gurke
Montag 26.02.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding Monte ^(9,Haselnuss)	Nudeln ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,a1,g) (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding Monte ^(9,Haselnuss)	Eipatty ^(c,g) mit -Spinat ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Panierte Hähnchenbrust ^(a1,c) , dazu Kartoffelsalat ⁽⁴⁾ mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag 27.02.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^(a1,j) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Apfelmus	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus	Baguette Barbecue ^(a1) gefüllt mit gebratenem Rib-Steak ^(a1,j) , Salat, Gewürzgurke ^(4,5) und Barbecue-Sauce ⁽⁴⁾
Mittwoch 28.02.	Erbsensuppe mit Kasseler-suppenfleisch ^(2,4,6,j) , dazu Obst	Chicken Nuggets ^(6,a1,j) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Vegetarische Lasagnesuppe, Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,a3,j) , Paprika und Creme Fraiche ⁽⁹⁾ , dazu Obst	"Süße Allerlei" aus verschiedenen gefüllten Eierkuchen ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße ⁽⁹⁾
Donnerstag 29.02.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾	Geflügelfleischklößchen ^(a1,c) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ⁽⁹⁾	Baguette Schnitzel mit Schweineschnitzel ^(a1,c) , Remoulade ^(3,7,a1,c,g) , Salat, Tomate und Gurke

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (1 - Geschmacksverstärker; 2 - Antioxidationsmittel; 3 - Farbstoff; 4 - Konservierungsmittel; 5 - mit Süßungsmittel; 6 - mit Phosphat; 7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
Allergene: (a1 - Weizen, (a2 - Roggen, (a3 - Gerste, (a4 - Hafer, (k - Krebstiere"; (c - Eier"; (d - Fisch"; (e - Erdnüsse"; (f - Sojabohnen"; (g - Milch"; (h1 - Mandeln"; (h2 - Haselnüsse"; (h3 - Walnüsse"; (h4 - Cashewnüsse"; (h5 - Pecannüsse"; (h6 - Paranüsse"; (h7 - Pistazien"; (h8 - Macadamia- oder Queenslandüsse"; (i - Sellerie"; (j - Senf"; (k - Sesam"; (l - Schwefeldioxid & Sulfite, (m - Lupine"; (n - Weichtiere"

Weitere Inhaltskennzeichnungen:

enthält Schweinefleisch enthält Rindfleisch enthält Geflügelfleisch enthält Fisch

vegan (ohne Tierprodukte) besonders geeignet für Krippenkinder kennzeichnet den Pfad in Anlehnung an die Qualitätsstandards der DGE für die Kinder- und Schulverpflegung.

Bestellschein

Jetzt den Online-Bestelldienst nutzen! Die Zugangsdaten erhalten Sie über unsere Bestellannahme.

Name	
Vorname	
Einrichtung / Schule	
KD-Nr.	Klasse
Ort der Ferienbetreuung	

01.02.2024 - 02.02.2024					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
05.02.2024 - 09.02.2024					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
12.02.2024 - 16.02.2024					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
19.02.2024 - 23.02.2024					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
26.02.2024 - 29.02.2024					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					