

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.



EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



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 ^(c,9,l) (75 ml)
S2	Salat 2 Salatvariation mit Hirtenkäse und Trauben ^(g) (300 g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,9) (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-menu.de

(Vorherige Anmeldung und Freischaltung erforderlich!)

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

Mail: bestellung@regio-menu.de



01. bis 31. März 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-menu.de

Web www.regio-menu.de



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

	Junior Menü A	Junior Menü B	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 4,70 €
Freitag 01.03.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,j) dazu Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern	Seelachs-Nuggets ^(a1,c,d,g,j) mit Dillsoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern	Vollkornnudeln ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , dazu Weißkohl-Rohkost mit frischen Kräutern	Geflügeldöner ^(2,7,a1,g,k) , Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurtsoße und frischen Zwiebeln
Montag 04.03.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ^(a1) mit Suppengrün und Wiener Würstchen	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,5,a1,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^(g)	Blumenkohl-Mango-Kichererbsen-Curry ^(a1,g) mit -Quinoa (Inkareis)	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Kartoffelsalat ^(3,4) "Essig & Öl" und Garnitur
Dienstag 05.03.	Nudelsuppe ^(a1,c,j) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Gehacktes Klößchen ^(a1,c,j) mit Möhregemüse ^(a1) , Bratensoße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Milchnudeln ^(a1,c,g) mit -Apfelmus	Hot-Dog-Wrap ^(a1,j,1,2,4,6,7) Weizentortilla mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Wurstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Hot-Dog-Sauce
Mittwoch 06.03.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c)	Karottenbratling ^(a1,c,k) mit Dillsoße ^(a1) und Naturreis (Vollkorn)	Milchreis ^(g) mit Pfirsich-Mango-Soße ^(a1)
Donnerstag 07.03.	Linsensuppe ^(a1,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Gurkensalat	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) mit Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Asia-Gemüsepfanne ^(a1,j) süß-sauer mit Naturreis (Vollkorn), dazu Gurkensalat	Chicken Nuggets ^(6,a1,j) auf Nudelsalat ^(5,a1,c,g,j) "Essig & Öl", Garnitur
Freitag 08.03.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Obst	Backfischfilet ^(a1,4,g) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis, dazu Obst	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g) mit gebratenen Pesto-Gnocchi ^(a1,c,g,h) und Obst	Geflügeldöner ^(2,7,a1,g,k) , Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurtsoße und frischen Zwiebeln
11.03. Veggie Day	Tomatensuppe mit Ebly ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst	Ei-Patty ^(c,a1) mit Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln, dazu Obst	Vegetarische Erbsensuppe ^(g) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Obst	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Kartoffelsalat ^(3,4) "Essig & Öl" und Garnitur
Dienstag 12.03.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(g)	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1)	Hot-Dog-Wrap ^(a1,j,1,2,4,6,7) Weizentortilla mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Wurstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Hot-Dog-Sauce
Mittwoch 13.03.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer, dazu Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,Dinkel) und Rote Bete ^(g)	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ^(g)	-Tortellini "Verdura" ^(a1) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße ^(a1) und Rote Bete ^(g)	Milchreis ^(g) mit Pfirsich-Mango-Soße ^(a1)
Donnerstag 14.03.	Graupensuppe ^(a3,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Quarkspeise ^(g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu Quarkspeise ^(g)	Pancakes ^(a1,c,g) (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) mit Erdbeersoße	Chicken Nuggets ^(6,a1,j) auf Nudelsalat ^(5,a1,c,g,j) "Essig & Öl", Garnitur
Freitag 15.03.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,j) mit Rindfleisch, dazu Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,Dinkel)	Fischli ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rotkohl-Rohkost	Veganer Schichtkohl (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln und Rotkohl-Rohkost	Geflügeldöner ^(2,7,a1,g,k) , Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurtsoße und frischen Zwiebeln
Montag 18.03.	Reissuppe ^(a1) mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6)	Kartoffeltaschen "Tomate-Mozzarella" ^(g) mit cremiger Tomaten-Käse-Soße ^(a1,g)	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Kartoffelsalat ^(3,4) "Essig & Öl" und Garnitur

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 €
Dienstag 19.03.	Milchreis ^(g) mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Süßkartoffelcurry ^(a1,g,i) mit -Reis, dazu Apfelmus	Hot-Dog-Wrap ^(a1,j,1,2,4,6,7) Weizentortilla mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Wurstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Hot-Dog-Sauce
Mittwoch 20.03.	Möhren-Kohlrabi-Eintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Joghurt ^(g)	Gehacktes Stippe ^(5,a1) mit Paprika und Gewürzgurkenwürfel ⁽⁵⁾ , dazu Kartoffelpüree ^(g) und Joghurt ^(g)	1 Germknödel mit Kirschfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(g)	Milchreis ^(g) mit Pfirsich-Mango-Soße ^(a1)
Donnerstag 21.03.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,j) mit Kasseler Suppenfleisch ^(2,4,6)	Geflügel-Dino ^(a1,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,g,i)	Chicken Nuggets ^(6,a1,j) auf Nudelsalat ^(5,a1,c,g,j) "Essig & Öl", Garnitur
Freitag 22.03.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,j) dazu Brötchen	Fruchtiges Hühnchen Curry, Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c)	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott	Geflügeldöner ^(2,7,a1,g,k) , Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurtsoße und frischen Zwiebeln
Montag 25.03.	Nudelsuppe ^(a1,j) mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, Osterei ^(c)	Bauerngulasch ^(1,2,4,6,a1,j) mit Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree ^(g) und Osterei ^(c)	Vegane "Chicken" Pops ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1)	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Kartoffelsalat ^(3,4) "Essig & Öl" und Garnitur
Dienstag 26.03.	Soljanka "Ukrainische Art" ^(2,4,6,7,a1) mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^(a1,a3)	Rostbratwurst "Nürnberger Art" ^(6,g,i,j) mit Soße ^(a1,j) , Möhregemüse ^(a1) und Kartoffeln	Spinat-Nudel-Auflauf ^(a1,c,g)	Hot-Dog-Wrap ^(a1,j,1,2,4,6,7) Weizentortilla mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Wurstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgurke und Hot-Dog-Sauce
Mittwoch 27.03.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^(g)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1)	Kichererbsen-Gemüse-Curry ^(a1,g) mit Couscous ^(a1)	Milchreis ^(g) mit Pfirsich-Mango-Soße ^(a1)
Donnerstag 28.03.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	Bauernroulade ^(a1,j) mit Soße ^(a1,j) , Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln, dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	-Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g) , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	Chicken Nuggets ^(6,a1,j) auf Nudelsalat ^(5,a1,c,g,j) "Essig & Öl", Garnitur
Freitag 29.03.	Karfreitag	Wir wünschen frohe Ostern!		

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, (b - 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 Queenslandnüsse*; (i - Sellerie*; (j - Senf*; (k - Sesam*; (l - Schwefeldioxid & Sulfite, (m - Lupine*; (n - Weichtiere*
* = oder Erzeugnisse

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	

01.03.2024

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

04.03.2024 - 08.03.2024

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

11.03.2024 - 15.03.2024

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

18.03.2024 - 22.03.2024

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

25.03.2024 - 29.03.2024

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					