


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 ^(6,2,4,6) (300 g), dazu French-Dressing ^(c,g,l,j) (75 ml)
S2	Salat 2 Salatvariation mit Mozzarella ⁽⁶⁾ (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-menu.de

(Vorherige Anmeldung und Freischaltung erforderlich!)

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

Mail: bestellung@regio-menu.de



01. bis 30. April 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 €
Montag 01.04.	Ostermontag	Wir wünschen frohe Ostern!		
Dienstag 02.04.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,7) dazu Dessert-Monte ^(9,h2)	Gabelspaghetti ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügel-jagdwurstwürfeln ^(1,2,4,6) dazu Dessert-Monte ^(9,h2)	Chilli con Patata (Eintopf aus Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Kidney Bohnen) und Dessert-Monte ^(9,h2)	Baguette Spezial ^(a1) mit Salami ^(1,2,3,4,6) , Tomatenbutter ⁽⁹⁾ , Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und Garnitur
Mittwoch 03.04.	Quarkkeulchen ^(a1,c,9) mit Apfelmus	Sahnegulasch ^(a1,9) (vom Schwein) mit Leipziger Allerlei ^(a1) (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) mit Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	"American Pancake" Pfannkuchen ^(a1,c,9) mit Fruchtsoße
Donnerstag 04.04.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^(a1,d,g) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,9) und Käsesoße ^(a1,9) , dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾	Panierte Hähnchenbrust ^(a1,c) , dazu Nudelsalat ^(5,a1,c,g) "Essig & Öl" und Garnitur
Freitag 05.04.	Fadennudelsuppe ^(a1,c) mit Geflügelfleischinlage, Pfirsichkompott	Kasselerbraten ^(2,4,6) mit Soße ^(a1) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(a1,9) mit Vanillegeschmack und Pfirsichkompott	Dönerteller mit Nudeln ^(2,4,7,a1,c,g,h) Tomaten- Nudeln mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln
Montag 08.04.	Eierstichsuppe ^(a1,c,9) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackelpudding ⁽⁹⁾	Würstchengulasch ^(2,4,6,a1) mit Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Wackelpudding ⁽⁹⁾	Mini-Germknödel "schwarz & weiß" (zweifärbig mit Schokolade) ^(a1,9) und Vanillesoße ⁽⁹⁾	Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kartoffelsalat ^(3,4) "Essig & Öl", Zitronenecke und Garnitur
Dienstag 09.04.	Eierkuchen ^(a1,c,9) mit Apfelmus	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Apfelmus	Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren, Erbsen und Rahmsoße ^(a1,9) , dazu Apfelmus	Baguette Spezial ^(a1) mit Salami ^(1,2,3,4,6) , Tomatenbutter ⁽⁹⁾ , Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und Garnitur
Mittwoch 10.04.	Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,a1,g) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,4,5,6,a1,c,9) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Obst	"American Pancake" Pfannkuchen ^(a1,c,9) mit Fruchtsoße
Donnerstag 11.04.	Vanillepuddingsuppe ⁽⁹⁾ mit Zwieback ^(a1,a3,7)	Jägerschmaus ^(a1) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse), dazu Gabelspaghetti ^(a1,c) und Möhren-Rohkost	Vegane Klopse "Königsberger Art" ^(a1) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln	Panierte Hähnchenbrust ^(a1,c) , dazu Nudelsalat ^(5,a1,c,g) "Essig & Öl" und Garnitur
Freitag 12.04.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Monsterbacke-Joghurt ⁽⁹⁾	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Monsterbacke-Joghurt ⁽⁹⁾	Möhren-Blumenkohl in Soße ^(a1,9) , mit Salzkartoffeln, dazu Monsterbacke-Joghurt ⁽⁹⁾	Dönerteller mit Nudeln ^(2,4,7,a1,c,g,h) Tomaten- Nudeln mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln
Montag 15.04.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfeln ^(1,2,4,6)	Süßkartoffeltaschen ^(a1,9) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,9)	Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kartoffelsalat ^(3,4) "Essig & Öl", Zitronenecke und Garnitur
Dienstag 16.04.	Reissuppe ^(a1) mit Rindfleisch und Suppengrün, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,2)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika und Gewürzgurke ⁽⁵⁾ , dazu Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	Blumenkohl-Käse-Knusperrstern ^(a1,c,g) mit Saucer-Hollandaise ^(a1,c,g) und Kartoffeln	Baguette Spezial ^(a1) mit Salami ^(1,2,3,4,6) , Tomatenbutter ⁽⁹⁾ , Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und Garnitur

	Junior Menü A	Junior Menü B	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 4,70 €
17.04. Veggie Day	Milchreis ⁽⁹⁾ mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette ^(c,9) mit Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Überbackene Tortellini Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,9) überbacken mit herzhaftem Käse ⁽⁹⁾ , dazu Apfelmus	"American Pancake" Pfannkuchen ^(a1,c,9) mit Fruchtsoße
Donnerstag 18.04.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Broccoli-Soße ^(a1,g) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Panierte Hähnchenbrust ^(a1,c) , dazu Nudelsalat ^(5,a1,c,g) "Essig & Öl" und Garnitur
Freitag 19.04.	Linsensuppe ^(a1) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Mango-Joghurt ⁽⁹⁾	Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Mango-Joghurt ⁽⁹⁾	Gurkenquark ⁽⁹⁾ mit Dill, Kartoffeln und Mango-Joghurt ⁽⁹⁾	Dönerteller mit Nudeln ^(2,4,7,a1,c,g,h) Tomaten- Nudeln mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln
Montag 22.04.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Vanillepudding ⁽⁹⁾	Nudeln ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,a1,g) (Kochschinken und Erbsen), dazu Vanillepudding ⁽⁹⁾	Eipatty ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln	Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kartoffelsalat ^(3,4) "Essig & Öl", Zitronenecke und Garnitur
Dienstag 23.04.	Eierkuchen ^(a1,c,9) mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^(a1) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Apfelmus	Käsespätzle ^(a1,c,9) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus	Baguette Spezial ^(a1) mit Salami ^(1,2,3,4,6) , Tomatenbutter ⁽⁹⁾ , Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und Garnitur
Mittwoch 24.04.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6)	Chicken Nuggets ^(6,a1) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Vegetarische Bolognese ^(a1,a3,7) (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c)	"American Pancake" Pfannkuchen ^(a1,c,9) mit Fruchtsoße
Donnerstag 25.04.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,9) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾	Geflügelfleischklößchen ^(a1,c) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾	Schoko-Grießbrei ^(a1,9) mit Milchbrötchen ^(2,3,a1,c,9)	Panierte Hähnchenbrust ^(a1,c) , dazu Nudelsalat ^(5,a1,c,g) "Essig & Öl" und Garnitur
Freitag 26.04.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseinlage ^(a1,a3,7) , dazu Fruchtzwerg ⁽⁹⁾	Seelachs-Nuggets ^(5,6,a1,d,9) mit Dillsöße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Fruchtzwerg ⁽⁹⁾	Vollkornnudeln ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Fruchtzwerg ⁽⁹⁾	Dönerteller mit Nudeln ^(2,4,7,a1,c,g,h) Tomaten- Nudeln mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln
Montag 29.04.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ^(a1) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7)	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,7) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	Gemüse-Kokos-Pfanne ^(a1,9) (Möhren, Blumenkohl, Zucchini, Paprika, Erbsen, Tomaten), dazu Quinoa (Inkareis)	Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kartoffelsalat ^(3,4) "Essig & Öl", Zitronenecke und Garnitur
Dienstag 30.04.	Linsensuppe ^(a1) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Gurkensalat	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1) mit Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Asia-Gemüsepfanne ^(a1) süß-sauer mit Naturreis (Vollkorn), dazu Gurkensalat	Baguette Spezial ^(a1) mit Salami ^(1,2,3,4,6) , Tomatenbutter ⁽⁹⁾ , Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und Garnitur

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 & Sulfit, (m - Lupine*; (n - Weichtiere*
 * = oder Erzeugnisse
Weitere Inhaltlichkeitskennzeichnungen:
 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 Schulpflegeung.

Bestellschein

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

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

01.04.2024 - 05.04.2024

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

08.04.2024 - 12.04.2024

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

15.04.2024 - 19.04.2024

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

22.04.2024 - 26.04.2024

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

29.04.2024 - 31.04.2024

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

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.