

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,9,1) (75 ml)
S2	Salat 2 Salatvariation mit Hirtenkäse und Trauben ⁽⁹⁾ (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. Mai 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 €
Mittwoch 01.05.	Tag der Arbeit			
Donnerstag 02.05.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Vanille-Pudding ^g	Schweinegulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Vanille-Pudding ^g	Ravioli ^(a1,c,g) gefüllt mit Käse und Spinat, dazu Schnittlauchsoße ^(a1) und Vanille-Pudding ^g	Gebratene Currywurst ^(2,4,6,i) mit Curry-Ketchup ⁷ , dazu Nudelsalat ^(5,a1,c,g,j) "Essig & Öl" und Garnitur
Freitag 03.05.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Obst	Backfischfilet ^(a1,c,d,i) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis, dazu Obst	Milchnudeln ^(a1,c,g) mit -Apfelmus	Wrap (Weizentortilla) ^(a1) gefüllt mit Eisbergsalat, Hähnchenfleisch, Gurke, Mais und Paprika mit einer Joghurt-Honig-Marinade ^g
Montag 06.05.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern, Obst	Gehacktes Klößchen ^(a1,c,i) mit Spinat ^(a1) , Bratensoße ^(a1,i) und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln und Obst	Gebratene Boulette ^(a1,c,g,j) mit Kartoffelsalat ^(3,4) "Essig & Öl" und Garnitur
Dienstag 07.05.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^g	"Rouladentopf" ^(2,4,5,6,a1,i) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ^g	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1)	Baguette ^(a1) "Chicken Nuggets" ^(6,a1) mit Curry-Ketchup ⁷ , dazu Nudelsalat ^(5,a1,c,g,j) "Essig & Öl" und Garnitur
Mittwoch 08.05.	Linsen-Curry-Suppe mit Hähnchen ^(a1,i,g) dazu Rote Bete ⁵	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁵	-Tortellini "Verdura" ^(a1) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße ^(a1) und Rote Bete ⁵	"Süßes Allerlei" aus verschiedenen gefüllten Eierkuchen ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße ^g
Donnerstag 09.05.	Christi Himmelfahrt			
Freitag 10.05.	Sternennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, dazu Monte-Pudding ^{g,Haselnuss}	Fischli ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Monte-Pudding ^{g,Haselnuss}	Vegetarische Erbsensuppe ^(a1) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Monte-Pudding ^{g,Haselnuss}	Wrap (Weizentortilla) ^(a1) gefüllt mit Eisbergsalat, Hähnchenfleisch, Gurke, Mais und Paprika mit einer Joghurt-Honig-Marinade ^g
Montag 13.05.	Reissuppe ^(a1) mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggen-vollkornbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6)	Kartoffeltaschen "Friskäse-Kräuter" ^g mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)	Gebratene Boulette ^(a1,c,g,j) mit Kartoffelsalat ^(3,4) "Essig & Öl" und Garnitur
Dienstag 14.05.	Milchreis ^g mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) , Erbsengemüse ^(a1) mit Soße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Gemüsecurry ^(a1,g) mit Kokosnussmilch und -Reis, dazu Apfelmus	Baguette ^(a1) "Chicken Nuggets" ^(6,a1) mit Tomate, Salat und Gewürzkechup ⁷
Mittwoch 15.05.	Möhren-Kohlraabi-Eintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Weißkohlrunkost mit Gewürzgurke ⁵	Gehacktes Stippe ^(5,a1) mit Paprika und Gewürzgurkenwürfeln ⁵ , dazu Kartoffelpüree ^g und Weißkohlrunkost mit Gewürzgurke ⁵	1 Germknödel mit Pflaumeneinlage ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^g	"Süßes Allerlei" aus verschiedenen gefüllten Eierkuchen ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße ^g
Donnerstag 16.05.	Grüner Erbseneintopf ^(a1) mit Kasseler Suppenfleisch ^(2,4,6)	Gebratene Hähnchenbrust "natur" mit Möhrengemüse ^(a1) , Geflügelsoße ^(a1) und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,g)	Gebratene Currywurst ^(2,4,6,i) mit Curry-Ketchup ⁷ , dazu Nudelsalat ^(5,a1,c,g,j) "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 €
Freitag 17.05.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3) , dazu Erdbeerkompott	Putengeschnetzeltes ^(a1,g) mit Nudeln ^(a1,c) dazu Erdbeerkompott	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott	Wrap (Weizentortilla) ^(a1) gefüllt mit Eisbergsalat, Hähnchenfleisch, Gurke, Mais und Paprika mit einer Joghurt-Honig-Marinade ^g
Montag 20.05.	Pfingsten			
Dienstag 21.05.	Soljanka "Ukrainische Art" ^(2,4,6,7,a1) mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^(a1,a3)	Rostbratwurst "Nürnberger Art" ^(6,g,i) mit Soße ^(a1,i) , Sauerkraut ⁷ und Kartoffeln	Bunte Nudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g)	Baguette ^(a1) "Chicken Nuggets" ^(6,a1) mit Tomate, Salat und Gewürzkechup ⁷
Mittwoch 22.05.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Erdbeersoße	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Rotkohl-Apfel-Rohkost	Chinapfanne ^(a1,i) mit Sojasauce (Paprika, Pilze, Bohnen, Zuckerschoten) und Couscous ^(a1) , dazu Rotkohl-Apfel-Rohkost	"Süßes Allerlei" aus verschiedenen gefüllten Eierkuchen ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße ^g
Donnerstag 23.05.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Chicken Nuggets ^(6,a1,i) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	-Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)	Gebratene Currywurst ^(2,4,6,i) mit Curry-Ketchup ⁷ , dazu Nudelsalat ^(5,a1,c,g,j) "Essig & Öl" und Garnitur
Freitag 24.05.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfeln ^(1,2,4,6,i) und Joghurt Fruchtzwerg ^g	Jumbofischstäbchen ^(a1,c,d,i) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln	Bunte Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Joghurt Fruchtzwerg ^g	Wrap (Weizentortilla) ^(a1) gefüllt mit Eisbergsalat, Hähnchenfleisch, Gurke, Mais und Paprika mit einer Joghurt-Honig-Marinade ^g
Montag 27.05.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^(a1) mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(c) (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Feines Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Spargel und Kartoffeln, Fruchtjoghurt ^g	Vegetarische Frühlingssrollen ^(a1,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,i) und Reis	Gebratene Boulette ^(a1,c,g,j) mit Kartoffelsalat ^(3,4) "Essig & Öl" und Garnitur
Dienstag 28.05.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Weißkohl-Rohkost	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,c,i) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , dazu Weißkohl-Rohkost	Chilli sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfeln und Mais, dazu Vollkorn-Naturreis und Weißkohl-Rohkost	Baguette ^(a1) "Chicken Nuggets" ^(6,a1) mit Tomate, Salat und Gewürzkechup ⁷
Mittwoch 29.05.	Quarkkekulen mit Apfelmus	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Leipziger Allerlei ^(a1) (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) und Kartoffelpüree ^g	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , -Sauerkraut ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^g	"Süßes Allerlei" aus verschiedenen gefüllten Eierkuchen ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße ^g
Donnerstag 30.05.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Obst	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^(a1,d,g,i) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, Obst	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g,i) und Käsesoße ^(a1,g) , dazu Obst	Gebratene Currywurst ^(2,4,6,i) mit Curry-Ketchup ⁷ , dazu Nudelsalat ^(5,a1,c,g,j) "Essig & Öl" und Garnitur
Freitag 31.05.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleisch-einlage, dazu Pfirsichkompott und Gummibärchen	Chicken Nuggets ^(6,a1,i) mit Nudeln ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) dazu Gummibärchen	Grießbrei ^(a1,g) mit Vanillegeschmack, dazu Pfirsichkompott und Gummibärchen	Wrap (Weizentortilla) ^(a1) gefüllt mit Eisbergsalat, Hähnchenfleisch, Gurke, Mais und Paprika mit einer Joghurt-Honig-Marinade ^g

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 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 Schulpflege.

Bestellschein

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

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

01.05.2024 - 03.05.2024

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

06.05.2024 - 10.05.2024

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

13.05.2024 - 17.05.2024

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

20.05.2024 - 24.05.2024

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

27.05.2024 - 31.05.2024

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					