


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.



Salate je 5,10 EUR

S1	Salat 1 Salatvariation mit Hähnchen ^{6,2,4,6} (300 g), dazu French-Dressing ^{6,9,11} (75 ml)
S2	Salat 2 Salatvariation mit Hirtenkäse und Trauben ⁶ (300 g), dazu Joghurt-Dressing ^{6,9} (75 ml)

Haben Sie Lust auf berufliche Veränderung?

Dann sind wir ihr richtiger Ansprechpartner!

Wir stellen ein (m/w/d):

Auslieferungsfahrer | Servicepersonal | Köche

Senden Sie Ihre Bewerbung unkompliziert an:
bewerbung@regio-menue.de

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-menue.de

(Vorherige Anmeldung und Freischaltung erforderlich!)

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

Mail: bestellung@regio-menue.de



01. bis 30. September 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-menue.de



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

	Junior Menü A	Junior Menü B	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 4,70 €
Montag 02.09.	Reissuppe ^{el} mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggen-vollkornbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6)	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(a1,c,g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)	Gebratene Boulette ^(a1,c,g) mit Kartoffelsalat ^(3,4) "Essig & Öl" mit Garnitur
Dienstag 03.09.	Milchreis ^(g) mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Gemüsecurry ^(a1,g) mit Kokosnussmilch und -Reis, dazu Apfelmus	Gegrilltes Putensteak mit Curry-Ketchup ⁽⁷⁾ im Baguettebrötchen ^(a1) mit Garnitur
Mittwoch 04.09.	Möhren-Kohlraabi-Eintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Monsterbacke ^(g)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika und Gewürzkrumenwürfeln ⁽⁵⁾ , dazu Kartoffelpüree ^(g) und Monsterbacke ^(g)	1 Germknödel mit Fruchtfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(g)	Süßes Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße ^(g)
Donnerstag 05.09.	Grüner Erbseneintopf ^(a1) mit KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6)	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse ^(a1) , Geflügelsoße ^(a1) und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,g)	Mini-Wiener Würstchen ^(2,4,6,i) mit Senf ^(f) , dazu Nudelsalat ^(3,4) "Essig & Öl" mit Garnitur
Freitag 06.09.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüse-einlage ^(a1,a3,j) und Erdbeerkompott	Putengeschnetzeltes ^(a1,g) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Erdbeerkompott	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott	Crispy Chicken Burger ^(3,a1,a3,c,g,i,k) Hamburgerbrötchen mit Sesam, belegt mit knusprig-würzigem Hähnchenfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, süß-sauer-Soße & Dressing
Montag 09.09.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Obst	Bauerngulasch ^(1,2,4,6,a1,j) mit Jagdwurst- und Gewürzkrumenwürfeln, Kartoffelpüree ^(g) und Obst	Falafel-Kichererbsenbällchen ^(a1) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1)	Gebratene Boulette ^(a1,c,g) mit Kartoffelsalat ^(3,4) "Essig & Öl" mit Garnitur
Dienstag 10.09.	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) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gemüse-Nudel-Auflauf ^(a1,c,g) (mit Möhren, Erbsen und Mais)	Gegrilltes Putensteak mit Curry-Ketchup ⁽⁷⁾ im Baguettebrötchen ^(a1) mit Garnitur
Mittwoch 11.09.	Hefekloße ^(a1,c,g) mit Erdbeersoße	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Rotkohl-Apfel-Rohkost	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln und Rotkohl-Apfel-Rohkost	Süßes Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße ^(g)
Donnerstag 12.09.	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)	Mini-Wiener Würstchen ^(2,4,6,i) mit Senf ^(f) , dazu Nudelsalat ^(3,4) "Essig & Öl" mit Garnitur
Freitag 13.09.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfeln ^(1,2,4,6,j) , dazu Fruchtzwerg ^(g)	Backfischfilet ^(a1,c,d,j) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,i) (kalt) und Kartoffeln	Bunte Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Fruchtzwerg ^(g)	Crispy Chicken Burger ^(3,a1,a3,c,g,i,k) Hamburgerbrötchen mit Sesam, belegt mit knusprig-würzigem Hähnchenfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, süß-sauer-Soße & Dressing
Montag 16.09.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^(a1) mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(c) (Schwein & Rind), dazu Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit feinem Gemüse, dazu Kartoffeln und Obst	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,i) und Reis	Gebratene Boulette ^(a1,c,g) mit Kartoffelsalat ^(3,4) "Essig & Öl" mit Garnitur
Dienstag 17.09.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , dazu bunter Salat-Mix	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,c) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1)	Chilli sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfeln und Mais, dazu Vollkorn-Naturreis und bunter Salat-Mix	Gegrilltes Putensteak mit Curry-Ketchup ⁽⁷⁾ im Baguettebrötchen ^(a1) mit Garnitur

	Junior Menü A	Junior Menü B	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 4,70 €
Mittwoch 18.09.	Quarkkekulen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Kartoffeln und Apfelmus	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , -Sauerkraut ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^(g)	Süßes Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße ^(g)
Donnerstag 19.09.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^(a1,d,g) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Käsesoße ^(a1,g) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Mini-Wiener Würstchen ^(2,4,6,i) mit Senf ^(f) , dazu Nudelsalat ^(3,4) "Essig & Öl" mit Garnitur
Freitag 20.09.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage	Schweinebraten mit Soße ^(a1,i) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(a1,g) mit Vanilleschmack und Pflirsichkompott	Crispy Chicken Burger ^(3,a1,a3,c,g,i,k) Hamburgerbrötchen mit Sesam, belegt mit knusprig-würzigem Hähnchenfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, süß-sauer-Soße & Dressing
Montag 23.09.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Würstchengulasch ^(2,4,6,a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Mini-Germknödel "schwarz & weiß" (zweifärbig mit Schokolade) ^(a1,g) und Vanillesoße ^(g)	Gebratene Boulette ^(a1,c,g) mit Kartoffelsalat ^(3,4) "Essig & Öl" mit Garnitur
Dienstag 24.09.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Apfelmus	Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren, Erbsen und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Apfelmus	Gegrilltes Putensteak mit Curry-Ketchup ⁽⁷⁾ im Baguettebrötchen ^(a1) mit Garnitur
Mittwoch 25.09.	Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,a1,g) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,4,5,6,a1,g) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Pizza "Vegetaria" ^(2,a1,a3,g) mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken	Süßes Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße ^(g)
Donnerstag 26.09.	Schokopudding-Suppe ^(g) mit Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse), dazu Gabelspaghetti ^(a1,c)	Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizen-eiweiß) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln	Mini-Wiener Würstchen ^(2,4,6,i) mit Senf ^(f) , dazu Nudelsalat ^(3,4) "Essig & Öl" mit Garnitur
Freitag 27.09.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Monsterbacke ^(g)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Monsterbacke ^(g)	-Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu Monsterbacke ^(g)	Crispy Chicken Burger ^(3,a1,a3,c,g,i,k) Hamburgerbrötchen mit Sesam, belegt mit knusprig-würzigem Hähnchenfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, süß-sauer-Soße & Dressing
Montag 30.09.	Geflügelfleischklößchen-suppe ^(a1) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfeln ^(a1)	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(a1) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,g)	Gebratene Boulette ^(a1,c,g) mit Kartoffelsalat ^(3,4) "Essig & Öl" mit 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 & Sulfite, (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 Schulpflege.

Bestellschein

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

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

02.09.2024 - 06.09.2024

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

09.09.2024 - 13.09.2024

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

16.09.2024 - 20.09.2024

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

23.09.2024 - 27.09.2024

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

30.09.2024

	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.