

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. Die Produktion erfolgt mit größter Sorgfalt und nur mit rezeptierten Zutaten. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass auf der Vorstufe seitens der Vorlieferanten oder bei der Herstellung in unserem Haus nicht vermeidbare Kreuzkontaminationen mit Allergenen Bestandteilen stattfinden. Daher können Spuren von Allergenen 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	Salatvariation mit Hähnchen ^(6,2,4,6) (300 g), dazu French-Dressing ^(6,9,1) (75 ml)
S2	Salatvariation mit Mozzarella ⁽⁹⁾ (300 g), dazu Balsamico-Dressing ^(2,3) (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 31. Oktober 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 €
Dienstag 01.10.	Milchreis ^g mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Rührei ^g mit Spinat ^{a1} und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^{a1,c,g} und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^{a1} , dazu Apfelmus	Baguette „Barbecue“ ^{a1} gefüllt mit gebratenem Rib-Steak ^{2,a1,a3,j} , Salat, Gewürzgurke ^{4,5} und Barbecue-Sauce ^{6,i}
Mittwoch 02.10.	Reissuppe ^l mit Rindfleisch und Suppengrün, dazu Roggenvollkornbrot ^{g,a1,a2}	Gehacktesstippe ^{5,a1} mit Paprika und Gewürzgurke ⁵ , dazu Kartoffelpüree ^g	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^{a1,c,g,j} mit Sauce-Hollandaise ^{a1,c,g} und Kartoffeln	Milchreis ^g mit Pfirsich-Mango-Soße ^{a1}
Donnerstag 03.10.	Tag der deutschen Einheit			
Freitag 04.10.	Linsensuppe ^{a1,j} mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtojoghurt ^g	Hähnchengulasch ^{a1} mit Nudeln ^{a1,c} und Fruchtojoghurt ^g	Pikanter Schnittlauchquark ^g mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt ^g	Cheeseburger ^{2,4,a1,c,g,k} Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleischpatty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecue-Soße, Zwiebeln, Senf und Dressing
Montag 07.10.	Buchstabennudelsuppe ^{a1,c,j} mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding mit Vanillegesmack ^g	Nudeln ^{a1,c} mit Käse-Schinken-Soße ^{2,4,6,a1,g} (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding mit Vanillegesmack ^g	Eipatty ^{6,g} mit Spinat ^{a1} und Salzkartoffeln	Schweineschnitzel ^{a1,c} auf Kartoffelsalat ^{4,j} mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag 08.10.	Erbsensuppe mit KasselerSuppenfleisch ^{2,4,6,j} , dazu Obst	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{a1} mit Soße ^{a1} , Rotkohl ⁷ und Kartoffeln	Vegetarische Lasagnesuppe, Nudeln ^{a1,c} mit vegetarischer Bolognese ^{a1,a3,j} , Paprika und Creme Fraiche ^g , dazu Obst	Baguette „Barbecue“ ^{a1} gefüllt mit gebratenem Rib-Steak ^{2,a1,a3,j} , Salat, Gewürzgurke ^{4,5} und Barbecue-Sauce ^{6,i}
Mittwoch 09.10.	Eierkuchen ^{a1,c,g} mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^{a1,j} mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^g , dazu Apfelmus	Käsespätzle ^{a1,c,g} mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus	Milchreis ^g mit Pfirsich-Mango-Soße ^{a1}
Donnerstag 10.10.	Würzige Gyrossuppe ^{a1,g} mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Rotkohl-Rohkost	Geflügelfleischklößchen ^{a1} in fruchtiger Tomatensoße ^{a1} mit Nudeln ^{a1,c} und Rotkohl-Rohkost	Maisgrießbrei ^g mit heißem Erdbeerkompott	Baguette ^{a1} "Chicken Nuggets" ^{6,a1} mit Tomate, Salat und Gewürzketchup ⁷
Freitag 11.10.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^{a1,a3,j} , Fruchtzweig ^g	Seelachs-Nuggets ^{5,6,a1,d,g} mit Dillsoße ^{a1} und Kartoffeln, dazu Fruchtzweig ^g	Reisnudelpfanne ^{a1} mit Ei ⁶ , Gemüse und Rahmsoße ^{a1,g} , dazu Fruchtzweig ^g	Cheeseburger ^{2,4,a1,c,g,k} Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleischpatty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecue-Soße, Zwiebeln, Senf und Dressing
Montag 14.10.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ^{a1,j} mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^{1,2,3,4,6,k,j}	Currywurstgulasch ^{1,2,3,4,6,a1,k,j} mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^g	Blumenkohl-Mango-Kichererbsen-Curry ^{a1,g} mit Quinoa (Inkareis)	Schweineschnitzel ^{a1,c} auf Kartoffelsalat ^{4,j} mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag 15.10.	Nudelsuppe ^{a1,c,j} mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^{g,a1,a2}	Chicken Nuggets ^{6,a1} mit Soße ^{a1} , buntem Gemüse ^{a1} (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Milchnudeln ^{a1,c,g} mit Apfelmus	Baguette „Barbecue“ ^{a1} gefüllt mit gebratenem Rib-Steak ^{2,a1,a3,j} , Salat, Gewürzgurke ^{4,5} und Barbecue-Sauce ^{6,i}
Mittwoch 16.10.	Grießbrei ^{a1,g} mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^{a1,g} mit Erbsen und Nudeln ^{a1,c} , dazu Kirschkompott	Karottenbratling ^{a1,c,k} mit Dillsoße ^{a1} und Naturreis (Vollkorn)	Milchreis ^g mit Pfirsich-Mango-Soße ^{a1}

	Junior Menü A	Junior Menü B	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 4,70 €
Donnerstag 17.10.	Linsensuppe ^{a1,j} mit Rauchfleisch ^{2,4,6} und Gurkensalat	Gekochte Eier ^c in Senfsoße ^{a1,j} und Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Quorn-Gulasch ^{a1,c} (aus Mycoprotein) mit Vollkornnudeln ^{a1} , dazu Gurkensalat	Baguette ^{a1} "Chicken Nuggets" ^{6,a1} mit Tomate, Salat und Gewürzketchup ⁷
Freitag 18.10.	Möhreneintopf ^{a1} mit Schweinefleisch, Obst	Backfischfilet ^{a1,c,d,j} mit Kräutersoße ^{a1} und Reis, dazu Obst	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^{a1,c,g} und gebratenen Pesto-Gnocchi ^{a1,c,g,h1}	Cheeseburger ^{2,4,a1,c,g,k} Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleischpatty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecue-Soße, Zwiebeln, Senf und Dressing
Montag 21.10.	Tomatensuppe mit Ebi ^{a1} (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst	Gehacktesklößchen ^{a1,c,j} mit Spinat ^{a1} , Bratensoße ^{a1,j} und Salzkartoffeln	Kichererbsen-Gemüse-Curry ^{a1,g} mit Couscous ^{a1} und Obst	Schweineschnitzel ^{a1,c} auf Kartoffelsalat ^{4,j} mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag 22.10.	Kürbiscremesuppe ^{a1,g} mit Suppenfleischklößchen (Geflügel), 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, dazu Spinatsoße ^{a1}	Baguette „Barbecue“ ^{a1} gefüllt mit gebratenem Rib-Steak ^{2,a1,a3,j} , Salat, Gewürzgurke ^{4,5} und Barbecue-Sauce ^{6,i}
Mittwoch 23.10.	Hefeklößchen ^{a1,c,g} mit Vanillesoße ^g	Hörnchennudeln ^{a1,c} mit Sauce Bolognese ^{a1} , dazu Obst	Veganer Schichtkohl ^{a1,a3,j} (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, dazu Obst	Milchreis ^g mit Pfirsich-Mango-Soße ^{a1}
Donnerstag 24.10.	Graupensuppe ^{a3,j} mit Rauchfleisch ^{2,4,6} , dazu hausgemachte Quarkspeise ^g	Schweinegulasch ^{a1} mit Spirelli ^{a1,c} , dazu hausgemachte Quarkspeise ^g	Pancakes ^{a1,c,g} (Eierpannkuchen nach amerikanischer Art) mit Erdbeerkompott	Baguette ^{a1} "Chicken Nuggets" ^{6,a1} mit Tomate, Salat und Gewürzketchup ⁷
Freitag 25.10.	Sternchennudelsuppe ^{a1,c,j} mit Rindfleisch, dazu Monte ^{g,h2}	Fischli ^{a1,d} mit Zitronen-Butter-Soße ^{a1,g} und Kartoffeln, dazu Monte ^{g,h2}	Vegetarische Erbsensuppe ⁱ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Monte ^{g,h2}	Cheeseburger ^{2,4,a1,c,g,k} Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleischpatty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecue-Soße, Zwiebeln, Senf und Dressing
Montag 28.10.	Reissuppe ^l mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^g	Spirelli ^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1} und Geflügelwursteinlage ^{2,3,4,6}	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Tomaten-Füllung ^g und cremiger Tomatensoße ^{a1,g}	Schweineschnitzel ^{a1,c} auf Kartoffelsalat ^{4,j} mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag 29.10.	Milchreis ^g mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^{a1,c} mit Erbsengemüse ^{a1} , Soße ^{a1} und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Südkartoffelcurry ^{a1,g,j} mit -Reis, dazu Apfelmus	Baguette „Barbecue“ ^{a1} gefüllt mit gebratenem Rib-Steak ^{2,a1,a3,j} , Salat, Gewürzgurke ^{4,5} und Barbecue-Sauce ^{6,i}
Mittwoch 30.10.	"Brodelnder Hexeneintopf" Möhren-Kürbis-Suppe ^{a1,g} mit Croutons ^{a1} , dazu Monsterbacke ^g	"Hallo-Wiener mit Blutsoße und Kartoffelschleim" Wiener Würstchen in Scheiben ^{2,4,6} mit Tomatensoße ^{a1} und Kartoffelpüree ^g , dazu Monsterbacke ^g	"Teufelsfladen mit Blutfüllung" (1 Germknödel mit Fruchtfüllung ^{a1,c,g} und Vanillesoße ^g)	Milchreis ^g mit Pfirsich-Mango-Soße ^{a1}
Donnerstag 31.10.	Reformationstag			

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (1 - Geschmacksverstärker; 2 - Antioxidationsmittel; 3 - Farbstoff; 4 - Konservierungsmittel; 5 - mit Süßungsmittel; 6 - mit Phosphat; 7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, 8 - natürliche Aromen

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	

01.10.2024 - 04.10.2024

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

07.10.2024 - 11.10.2024

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

14.10.2024 - 18.10.2024

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

21.10.2024 - 25.10.2024

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

28.10.2024 - 31.10.2024

	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.