

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 ^{6,9,11} (75 ml)
S2	Salatvariation mit Hirtenkäse und Trauben ⁹ (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. November 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 €
Freitag 01.11.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3) und Erdbeerkompott	Fruchtiges Hühnchen-curry, Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Erdbeerkompott	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" ^(1,2,3,4,a1,g) , herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern und mit Käse überbacken
Montag 04.11.	Nudelsuppe ^(a1,j) mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, dazu Obst	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,5,6,a1,j) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzkräutern, dazu Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ und Obst	Gemüse-Köttbullar ^(c) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1)	Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kartoffelsalat ⁽⁴⁾ , Zitronenecke und Garnitur
Dienstag 05.11.	Soljanka "Ukrainische Art" ^(2,4,6,7) mit Geflügelwurst und Bäckereibrotchen ^(a1,a3)	Rostbratwurst "Nürnberger Art" ^(6,a1,j) mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Vegetarischer Auflauf ^(a1,a3,c,d,g) "Lasagne Art" mit Sojabohnen (Sojaeiweiß) und Creme Fraiche, gratiniert mit Käse, dazu Bohnensalat	Baguette ^(a1) "Hot Dog" mit Würstchen ^(1,2,4,6,g) , Ketchup ⁽⁷⁾ , Senf ⁽ⁱ⁾ , Gewürzkräuter ^(4,7) und Röstzwiebeln ^(a1)
Mittwoch 06.11.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersauce ⁽⁹⁾	"Rouladentopf" ^(2,4,5,6,a1,j) (zartes Rindfleisch mit Gewürzkräutern, Zwiebeln, Schinken), dazu Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ und Weißkohl-Paprika-Rohkost	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	"American Pancake" Pfannkuchen ^(a1,c,g) mit Fruchtsoße (Kirschen) ^(3,a1,g)
Donnerstag 07.11.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Bauernroulade ^(a1,c,j) mit Soße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	🌱-Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)	Baguette "Schnitzel" mit Schweineschnitzel ^(a1,c) , Remoulade ^(3,7,a1,c,g) , Salat, Tomate und Gurke
Freitag 08.11.	Kartoffelsuppe ^(a1,j) mit Jagdwurstwürfeln ^(1,2,4,6,j) und Joghurt Fruchtzwerg ⁽⁹⁾	Backfischfilet ^(a1,d,g) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g) (kalt) und Kartoffeln	Bunte Nudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsauce ^(a1,j) , dazu Joghurt Fruchtzwerg ⁽⁹⁾	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" ^(1,2,3,4,a1,g) , herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern und mit Käse überbacken
Dienstag 12.11.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,5,6)	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,j) mit feinem Gemüse, dazu Kartoffeln und Berliner ^(a1,c,g)	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,f,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,j) mit Reis, dazu Berliner ^(a1,c,g)	Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kartoffelsalat ⁽⁴⁾ , Zitronenecke und Garnitur
Mittwoch 13.11.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit Bratpfelkompott (warm)	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Kartoffeln und Obst	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , 🌱-Möhrengemüse ^(a1,j) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	"American Pancake" Pfannkuchen ^(a1,c,g) mit Fruchtsoße (Kirschen) ^(3,a1,g)
Donnerstag 14.11.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^(a1,d,g) mit Petersiliensauce ^(a1) und Reis, dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾	Buntes Eierragout ^(a1,c) mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Kidney Bohnen	Baguette "Schnitzel" mit Schweineschnitzel ^(a1,c) , Remoulade ^(3,7,a1,c,g) , Salat, Tomate und Gurke
Freitag 15.11.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,j) mit Geflügelfleischeinlage und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Hackbraten ^(2,4,6,a1,c,j) mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Zimtkirschen	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" ^(1,2,3,4,a1,g) , herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern und mit Käse überbacken
Montag 18.11.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Würstchengulasch ^(2,4,6,a1) mit Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Wackelpudding ⁽³⁾	Mini-Germknödel "schwarz & weiß" (zweifärbig mit Schokolade) ^(a1,g) und Vanillesoße ^(a1,g)	Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kartoffelsalat ⁽⁴⁾ , Zitronenecke 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 19.11.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelsauce	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Apfelsauce	Bunte Reispfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsauce ^(a1,g) , dazu Apfelsauce	Baguette ^(a1) "Hot Dog" mit Würstchen ^(1,2,4,6,g) , Ketchup ⁽⁷⁾ , Senf ⁽ⁱ⁾ , Gewürzkräuter ^(4,7) und Röstzwiebeln ^(a1)
Mittwoch 20.11.	Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,a1,g) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Chicken Nuggets ^(6,a1,j) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Obst	"American Pancake" Pfannkuchen ^(a1,c,g) mit Fruchtsoße (Kirschen) ^(3,a1,g)
Donnerstag 21.11.	Vanillepuddingsuppe ^(a1,g) mit Zwieback ^(a1,a3,g,7)	Jägerschmaus ^(a1,j) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse), dazu Gabelspaghetti ^(a1,c) und Möhren-Rohkost	Vegane Klopse "Königsberger Art" ^(a1,j) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln	Baguette "Schnitzel" mit Schweineschnitzel ^(a1,c) , Remoulade ^(3,7,a1,c,g) , Salat, Tomate und Gurke
Freitag 22.11.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Monsterbacke ⁽⁹⁾	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Monsterbacke ⁽⁹⁾	🌱-Blumenkohl in Soße ^(a1,g) mit Salzkartoffeln, dazu Monsterbacke ⁽⁹⁾	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" ^(1,2,3,4,a1,g) , herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern und mit Käse überbacken
Montag 25.11.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfeln ^(1,2,4,6,j)	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ⁽⁹⁾ mit buntem Gemüsekassée ^(a1,a3,g) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)	Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kartoffelsalat ⁽⁴⁾ , Zitronenecke und Garnitur
Dienstag 26.11.	Reissuppe ⁽⁶⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzkräutern ^(a1) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Obst	Blumenkohl-Käse-Knuspertern ^(a1,c,g) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g) und Kartoffeln	Baguette ^(a1) "Hot Dog" mit Würstchen ^(1,2,4,6,g) , Ketchup ⁽⁷⁾ , Senf ⁽ⁱ⁾ , Gewürzkräuter ^(4,7) und Röstzwiebeln ^(a1)
Donnerstag 28.11.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit 🌱-Broccoli-Soße ^(a1,g)	Baguette "Schnitzel" mit Schweineschnitzel ^(a1,c) , Remoulade ^(3,7,a1,c,g) , Salat, Tomate und Gurke
Freitag 29.11.	Linsensuppe ^(a1) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtojoghurt ⁽⁹⁾	Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Fruchtojoghurt ⁽⁹⁾	Pikanter Schnittlauchquark ⁽⁹⁾ mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt ⁽⁹⁾	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" ^(1,2,3,4,a1,g) , herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern und mit Käse überbacken

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 & Sulfite, (m - Lupine*; (n - Weichtiere* = oder Erzeugnisse

Weitere Inhaltskennzeichnungen:
 enthält Schweinefleisch · 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	

01.11.2024					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
04.11.2024 - 08.11.2024					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
11.11.2024 - 15.11.2024					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
18.11.2024 - 22.11.2024					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
25.11.2024 - 29.11.2024					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					