


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 Speissherstellung 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.

Die als Bio ausgelobten Speisekomponenten und -zutaten sind zertifiziert durch Grünstempel DE-ÖKO-021.



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 Mozzarella und Rucola ⁶ (300 g), dazu Balsamico-Dressing ^{2,3,1} (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. Dezember 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 02.12.	Buchstabennudelsuppe mit Gemüse und Geflügel-fleisch, dazu Pudding mit Vanillegeschmack	Nudeln mit Käse-Schinken-Soße (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding mit Vanillegeschmack	Eiparty mit Spinat und Salzkartoffeln	Gebratene Currywurst mit Curry-Ketchup, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag 03.12.	Eierkuchen mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree, dazu Apfelmus	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus	Ei-Baguette mit Eischeiben, Senfbutter und Gewürzgurke
Mittwoch 04.12.	Erbsensuppe mit Kasseler Suppenfleisch, dazu Obst	Chicken Nuggets mit Soße, weihnachtlichem Rotkohl und Kartoffeln	Schoko-Grießbrei mit Milchbrötchen	"Süße Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinen-füllung), dazu Vanillesoße"
Donnerstag 05.12.	Würzige Gyrossuppe mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Rotkohl-Rohkost	Geflügelfleischklößchen in fruchtiger Tomatensoße mit Nudeln, dazu Rotkohl-Rohkost	Vegetarische Bolognese (aus Sojaeiweiß) mit Nudeln und Obst	Baguette "Sloppy Joe" mit Schweinehackfleisch, Paprika und süß-sauren Gurken
Freitag 06.12.	Weihnachtseintopf mit Gemüse, Nudeln, Eierstich und Fleischklößchen, dazu ein Schoko-Weihnachtsmann	Jumbo-Fischstäbchen mit Dillsöße und Kartoffeln, dazu ein Schoko-Weihnachtsmann	Vollkornnudeln mit fruchtiger Tomatensoße, dazu ein Schoko-Weihnachtsmann	Geflügdöner, Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurtsöße und frischen Zwiebeln
Montag 09.12.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" mit Suppengrün und Wiener Würstchen	Currywurstgulasch mit Tomatensoße und Kartoffelpüree	Gemüse-Kokos-Pfanne (Möhren, Blumenkohl, Zucchini, Paprika, Erbsen, Tomaten), dazu Quinoa (Inkareis)	Gebratene Currywurst, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag 10.12.	Nudelsuppe mit Suppen-gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkorn-Brot	Geflügdöner mit Soße, buntem Gemüse (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Nudel-Spinat-Auflauf zarter Blattspinat mit Nudeln und Käse überbacken	Ei-Baguette mit Eischeiben, Senfbutter und Gewürzgurke
Mittwoch 11.12.	Grießbrei mit Kirsch-Zimt-Soße	Hähnchenbruststreifen in heller Soße mit Erbsen und Reis, dazu Fruchtzwerg	Vegetarisches Gemüseschnitzel (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße und Naturreis (Vollkorn)	"Süße Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinen-füllung), dazu Vanillesoße"
Donnerstag 12.12.	Linsensuppe mit Rauchfleisch und Gurkensalat	Gekochte Eier in Senfsoße mit Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Asia-Gemüsepfanne süß-sauer mit Vollkornnudeln, dazu Gurkensalat	Baguette "Sloppy Joe" mit Schweinehackfleisch, Paprika und süß-sauren Gurken
Freitag 13.12.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch, dazu Obst	Backfischfilet mit Kräutersöße und Kartoffeln, dazu Obst	Ravioli gefüllt mit Käse und Spinat, dazu Schnittlauchsoße und Obst	Geflügdöner, Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurtsöße und frischen Zwiebeln
Montag 16.12.	Tomatensuppe mit Reismudeln und Kräutern, dazu Obst	Gehacktes Klößchen mit Spinat, Bratensoße und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl (aus Soja und Weizen), dazu Kartoffeln und Obst	Gebratene Currywurst mit Curry-Ketchup, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag 17.12.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Kartoffeln, dazu Rote Bete	Tortellini "Verdura" mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße und Rote Bete	Ei-Baguette mit Eischeiben, Senfbutter und Gewürzgurke

	Junior Menü A	Junior Menü B	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 4,70 €
Mittwoch 18.12.	Hefeklößchen mit Pflaumen-Zimt-Soße	Hörnchennudeln mit Sauce Bolognese, dazu Obst	Vegetarisches Hühnerfrikassee (aus Weizen-, Pilz- und Erbsen-protein) mit feinem Gemüse, dazu Reis	Gebratene Currywurst mit Curry-Ketchup, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur
Donnerstag 19.12.	Graupensuppe mit Rauchfleisch, dazu Bratapfelkompott	Schweinegulasch mit Spirelli, dazu Bratapfelkompott	Pancakes (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art), dazu Bratapfelkompott	Ei-Baguette mit Eischeiben, Senfbutter und Gewürzgurke
Freitag 20.12.	Sternchennudelsuppe mit Rindfleisch, dazu Monte	Fischl mit Zitronen-Butter-Soße und Kartoffeln, dazu Monte	Vegetarische Erbsensuppe mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Monte	"Süße Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinen-füllung), dazu Vanillesoße"
Montag 23.12.	Reissuppe mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot	Spirelli mit Tomatensoße und Geflügelwursteinlage	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" mit cremiger Spinat-Käse-Soße	
Dienstag 24.12.	Weihnachtseintopf mit Gemüse, Nudeln, Eierstich und Geflügel-fleischklößchen, dazu Rote Grütze mit Sahnehaube	1 Paar Wiener Würstchen mit hausgemachtem Speck-Kartoffelsalat (warm), dazu Rote Grütze mit Sahnehaube		
Mittwoch 25.12.	1. Weihnachtsfeiertag	FESTLICHE STIMMUNG MACHT SICH BREIT. WIR WÜNSCHEN ALLEN EINE FROHE WEIHNACHTSZEIT!		
Donnerstag 26.12.	2. Weihnachtsfeiertag			
Freitag 27.12.	Kesselgulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüse-einlage, dazu Apfelmus	Putengeschnetzeltes mit Nudeln, dazu Apfelmus		
Montag 30.12.	Muschelnudelsuppe mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Obst	Bauerngulasch mit Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, Kartoffelpüree und Obst		
Dienstag 31.12.	Silvester	Schweinegulasch mit Nudeln, dazu Bohnensalat	WIR WÜNSCHEN EIN GLÜCKLICHES, GESUNDES UND ERFOLGREICHES NEUES JAHR!	

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 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	

02.12.2024 - 06.12.2024

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

09.12.2024 - 13.12.2024

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

16.12.2024 - 20.12.2024

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

23.12.2024 - 27.12.2024

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

30.12.2024 - 31.12.2024

	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.