

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 5,40 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 31. Januar 2025

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 4,90 €
Mittwoch 01.01.	Neujahr			
Donnerstag 02.01.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfeln ^(1,2,4,6,i) dazu Fruchtjoghurt ⁽⁹⁾	Bauernroulade ^(a1,c,i,j) mit Soße ^(a1,i) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Nudeln ^(a1,c) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g) dazu Fruchtjoghurt ⁽⁹⁾	Baguette „Barbecue“ ^(a1) gefüllt mit gebratenem Rib-Steak ^(2,a1,a3,j) Salat, Gewürzgurke ^(4,5) und Barbecue-Sauce ^(6,i)
Freitag 03.01.	Nudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, Obst	Backfischfilet ^(a1,d,g,i) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,i) (kalt) und Kartoffeln	Bunte Gnocchipfanne ^(a1,c) (mit Wirsing, Pastinake und Rüben), dazu Gorgonzolasoße ^(a1,g)	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" ^(1,2,3,4,a1,g) , herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße und italienischen Kräutern, mit Käse überbacken
Montag 06.01.	Heilige drei Könige			
Dienstag 07.01.	Altmärkische Hochzeitsuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(c) (Schwein und Rind), dazu Fruchtzwerg ⁽⁹⁾	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit feinem Gemüse und Kartoffeln, dazu Fruchtzwerg ⁽⁹⁾	Schupfnudelpfanne mit Zimtschmand ^(a1,c,g) , Mohn und warmer Pflaumensoße	Baguette ^(a1) "Chicken Nuggets" ^(6,a1) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup ⁽⁷⁾
Mittwoch 08.01.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit Bratpfelkompott	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Gabelspaghett ^(a1,c) und Obst	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , Sauerkraut ^(a1,g) und Kartoffeln	"American Pancake" Pfannkuchen ^(a1,c,g) mit Schokosoße ⁽⁹⁾
Donnerstag 09.01.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Quarkspeise ⁽⁹⁾	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^(a1,d,g,i) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, dazu Quarkspeise ⁽⁹⁾	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g,i) dazu Käsesoße ^(a1,g) und Quarkspeise ⁽⁹⁾	Baguette „Barbecue“ ^(a1) gefüllt mit gebratenem Rib-Steak ^(2,a1,a3,j) Salat, Gewürzgurke ^(4,5) und Barbecue-Sauce ^(6,i)
Freitag 10.01.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleisch, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,i) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanilleschmack und Zimtkirschen	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" ^(1,2,3,4,a1,g) , herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße und italienischen Kräutern, mit Käse überbacken
Montag 13.01.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Würstchengulasch ^(2,4,6,a1) mit Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Wackelpudding ⁽³⁾	2 Germknödel "Marille" ^(a1,g) mit Vanillesoße ⁽⁹⁾	Schweineschnitzel ^(a1,c) auf Kartoffelsalat ^(4,i) mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag 14.01.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelsmus	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Apfelsmus	Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren und Erbsen, dazu Rahmsoße ^(a1,g) und Apfelsmus	Baguette ^(a1) "Chicken Nuggets" ^(6,a1) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup ⁽⁷⁾
Mittwoch 15.01.	Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,a1,g) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,4,5,6,a1,c,g) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Pizza "Vegetaria" ^(2,a1,a3,g) mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken	"American Pancake" Pfannkuchen ^(a1,c,g) mit Schokosoße ⁽⁹⁾
Donnerstag 16.01.	Schokopudding-Suppe ⁽⁹⁾ mit Zwieback ^(a1,a3,i)	Jägerschmaus ^(a1) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse), dazu Gabelspaghett ^(a1,c) und Möhren-Rohkost	Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermisch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln	Baguette „Barbecue“ ^(a1) gefüllt mit gebratenem Rib-Steak ^(2,a1,a3,j) Salat, Gewürzgurke ^(4,5) und Barbecue-Sauce ^(6,i)

	Junior Menü A	Junior Menü B	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 4,90 €
Freitag 17.01.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Monsterbacke ⁽⁹⁾	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Monsterbacke ⁽⁹⁾	Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu Monsterbacke ⁽⁹⁾	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" ^(1,2,3,4,a1,g) , herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße und italienischen Kräutern, mit Käse überbacken
Montag 20.01.	Geflügelfleischklößchen- suppe ^(a1) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfeln ^(1,2,4,6,i)	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(a1) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)	Schweineschnitzel ^(a1,c) auf Kartoffelsalat ^(4,i) mit Mayonnaise und Garnitur
21.01. Veggie Day	Milchreis ⁽⁹⁾ mit Zucker & Zimt, dazu Apfelsmus	Eieromelette ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelsmus	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g,i) in fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) , dazu Apfelsmus	Baguette ^(a1) "Chicken Nuggets" ^(6,a1) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup ⁽⁷⁾
Mittwoch 22.01.	Reissuppe ⁽⁹⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfeln ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Obst	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln	"American Pancake" Pfannkuchen ^(a1,c,g) mit Schokosoße ⁽⁹⁾
Donnerstag 23.01.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Broccoli-Soße ^(a1,g,i) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Baguette „Barbecue“ ^(a1) gefüllt mit gebratenem Rib-Steak ^(2,a1,a3,j) Salat, Gewürzgurke ^(4,5) und Barbecue-Sauce ^(6,i)
Freitag 24.01.	Linsensuppe ^(a1,i) , mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtjoghurt ⁽⁹⁾	Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Fruchtjoghurt ⁽⁹⁾	Pikanter Schnittlauchquark ⁽⁹⁾ mit Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ⁽⁹⁾	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" ^(1,2,3,4,a1,g) , herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße und italienischen Kräutern, mit Käse überbacken
Montag 27.01.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Vanille-Pudding ⁽⁹⁾	Nudeln ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,a1,g) (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Vanille-Pudding ⁽⁹⁾	Eipatty ^(c,g,i) mit Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln	Schweineschnitzel ^(a1,c) auf Kartoffelsalat ^(4,i) mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag 28.01.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelsmus	Schmorgurkenpfanne ^(a1,i) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Apfelsmus	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelsmus	Baguette ^(a1) "Chicken Nuggets" ^(6,a1) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup ⁽⁷⁾
Mittwoch 29.01.	Erbsensuppe mit KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6,i) , dazu Obst	Chicken Nuggets ^(6,a1,i) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Vegetarische Lasagnesuppe, Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,a3,i) , Paprika und Creme Fraiche ⁽⁹⁾ , dazu Obst	"American Pancake" Pfannkuchen ^(a1,c,g) mit Schokosoße ⁽⁹⁾
Donnerstag 30.01.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Geflügelfleischklößchen ^(a1,c,i) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Rotkohl-Rohkost	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ⁽⁹⁾	Baguette „Barbecue“ ^(a1) gefüllt mit gebratenem Rib-Steak ^(2,a1,a3,j) Salat, Gewürzgurke ^(4,5) und Barbecue-Sauce ^(6,i)
Freitag 31.01.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , Fruchtzwerg ⁽⁹⁾	Fischburger ^(a1,c,d,g,i,k) mit Dill-Senf-Soße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Fruchtzwerg ⁽⁹⁾	Vollkornnudeln ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , dazu Fruchtzwerg ⁽⁹⁾	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" ^(1,2,3,4,a1,g) , herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße und italienischen Kräutern, 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 & 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	

01.01.2025 - 03.01.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
06.01.2025 - 10.01.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
13.01.2025 - 17.01.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
20.01.2025 - 24.01.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
27.01.2025 - 31.01.2025					
	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.