


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	Salat 1 Salatvariation mit Hähnchen ^(6,2,4,6) (300 g), dazu French-Dressing ^(c,9,1) (75 ml)
S2	Salat 2 Salatvariation mit Mozzarella und Rucola ⁽⁶⁾ (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 28. Februar 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 €
Montag 03.02.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" (a1) mit Suppengrün und Wiener Würstchen (1,2,3,4,6,k)	Currywurstgulasch (1,2,3,4,6,a1,k) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree (9)	Blumenkohlröschen in holländischer Soße (a1,c,g,i), dazu Kartoffeln 	Fischstäbchen (a1,d) mit Kartoffelsalat (4), Zitronenecke und Garnitur 
Dienstag 04.02.	Nudelsuppe (a1,c) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkorn-Brot (a1,a2)	Geflügeldinos (2,a1,a2,i) mit Soße (a1), buntem Gemüse (a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln 	Milchnudeln (3,a1,c,g) mit  -Apfelmus	Baguette "Pulled Pork" (a1) gefüllt mit mariniertem Schweinefleisch, Weißkrautsalat (2) und Barbecue-Sauce (i) 
Mittwoch 05.02.	Grießbrei (a1,g) mit Kirschkompott 	Hähnchenbruststreifen in heller Soße (a1,g) mit Erbsen und Nudeln (a1,c), dazu Kirschkompott 	Karottenbratling (a1,c,k) mit Dillsöße (a1) und Naturreis (Vollkorn) 	"Süßes Allerlei" aus verschiedenen gefüllten Eierkuchen (a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfüllung), dazu Vanillesoße (9) 
Donnerstag 06.02.	Linsensuppe (a1,i) mit Rauchfleisch (2,4,6), dazu Monsterbacke (9) 	Gekochte Eier (c) in Senfsoße (a1,i) mit Kartoffeln, dazu Gurkensalat 	Quorn-Gulasch (a1,c) (aus Mycoprotein) mit Vollkornnudeln (a1) und dazu Monsterbacke (9) 	Baguette „Spezial“ (a1) mit Salami (1,2,3,4,g,i), Tomatenbutter (9), Gewürzgurke (5) und Garnitur 
Freitag 07.02.	Möhreneintopf (a1) mit Schweinefleisch, Obst 	Backfischfilet (a1,c,d) mit Kräutersoße (a1) und Reis, dazu Obst 	Ravioli (a1,c,g) gefüllt mit Käse und Spinat, dazu Schnittlauchsoße (a1) und Obst 	Dönerteller mit Nudeln (2,4,7,a1,c,g,h) Pesto-Nudeln mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln 
Montag 10.02.	Tomatensuppe mit Ebyl (a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Obst 	Geflügelboulette (a1,c) mit Spinat (a1), Bratensoße (a1,i) und Salzkartoffeln 	Veganer Schichtkohl (a1,a3,f) (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und Obst 	Fischstäbchen (a1,d) mit Kartoffelsalat (4), Zitronenecke und Garnitur 
Dienstag 11.02.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe (a1) mit Ingwer, dazu Dinkel-Vollkorn-Brot (a1,Dinkel) 	Königsberger Klopse (a1,c) mit Kapernsoße (a1,b) und Kartoffeln, dazu Rote Bete (5) 	 -Tortellini "Verdura" (a1) mit Tomaten-Gemüse-Füllung und Spinatsoße (a1) 	Baguette "Pulled Pork" (a1) gefüllt mit mariniertem Schweinefleisch, Weißkrautsalat (2) und Barbecue-Sauce (i) 
Mittwoch 12.02.	Hefeklöße (a1,c,g) mit Vanillesoße (3,g) 	Hörnchennudeln (a1,c) mit Sauce Bolognese (a1), dazu Obst 	Vegetarisches Hühnerfrikassee (a1,a2,g) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis 	"Süßes Allerlei" aus verschiedenen gefüllten Eierkuchen (a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfüllung), dazu Vanillesoße (9) 
Donnerstag 13.02.	Graupensuppe (a3,i) mit Rauchfleisch (2,4,6), dazu hausgemachte Quarkspeise (9) 	Schweinegulasch (a1) mit Spirelli (a1,c), dazu hausgemachte Quarkspeise (9) 	Pancakes (a1,c,g) (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) mit Erdbeersoße 	Baguette „Spezial“ (a1) mit Salami (1,2,3,4,g,i), Tomatenbutter (9), Gewürzgurke (5) und Garnitur 
Freitag 14.02.	Sternchennudelsuppe (a1,c) mit Rindfleisch, dazu Monte (9,h2) 	Jumbo-Fischstäbchen (a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße (a1,g) und Kartoffeln, dazu Monte (9,h2) 	Reisnudelpfanne (a1) mit Ei (c), Gemüse und Rahmsoße (a1,g), dazu Monte (9,h2) 	Dönerteller mit Nudeln (2,4,7,a1,c,g,h) Pesto-Nudeln mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln 

	Junior Menü A	Junior Menü B	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 4,90 €
Montag 17.02.	Reissuppe (i) mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot (a1,a2) 	Spirelli (a1,c) mit Tomatensoße (a1) und Geflügelwursteinlage (2,3,4,6) 	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" (9) mit cremiger Spinat-Käse-Soße (a1,g) 	Fischstäbchen (a1,d) mit Kartoffelsalat (4), Zitronenecke und Garnitur 
Dienstag 18.02.	Milchreis (9) mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus 	Schweineschnitzel (a1,c) mit Erbsengemüse (a1), Soße (a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus 	Süßkartoffelcurry (a1,g,i) mit  -Reis, dazu Apfelmus 	Baguette "Pulled Pork" (a1) gefüllt mit mariniertem Schweinefleisch, Weißkrautsalat (2) und Barbecue-Sauce (i) 
Mittwoch 19.02.	Möhren- Kohlrabi- Eintopf (a1) mit Schweinefleisch, dazu Monsterbacke (9) 	Gehacktestippe (5,a1) mit Paprika und Gewürzkräutern (5), dazu Kartoffelpüree (9) und Monsterbacke (9) 	1 Germknödel mit Kirschküllung (a1,c,g) und Vanillesoße (3,g) 	"Süßes Allerlei" aus verschiedenen gefüllten Eierkuchen (a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfüllung), dazu Vanillesoße (9) 
Donnerstag 20.02.	Grüner Erbseneintopf (a1,i) mit Kasslersuppenfleisch (2,4,6) und Obst 	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse (a1), Geflügelsöße (a1) und Salzkartoffeln 	Vollkornnudeln (a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese (a1,g,i), dazu Obst 	Baguette „Spezial“ (a1) mit Salami (1,2,3,4,g,i), Tomatenbutter (9), Gewürzgurke (5) und Garnitur 
Freitag 21.02.	Kesselgulaschsuppe (2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage (a1,a3,i), dazu Erdbeerkompott 	Fruchtiges Hühnercurry, Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße (a1) mit Nudeln (a1,c) und Erdbeerkompott 	Eierkuchen (a1,c,g) mit Erdbeerkompott 	Dönerteller mit Nudeln (2,4,7,a1,c,g,h) Pesto-Nudeln mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln 
Montag 24.02.	Soljanka "Ukrainische Art" (2,4,6,7,a1) mit Geflügelwurst und Bäckerröbchen (a1,a3) 	Bauerngulasch (1,2,3,4,5,6,a1,i) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzkräutern (5), 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 25.02.	Nudelsuppe (a1,i) mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, dazu Mischbrot (a1,a2) 	Rostbratwurst "Nürnberger Art" (1,6,g,i) mit Soße (a1,i), Möhrengemüse (a1) und Kartoffeln 	Kartoffelgratin (a1,c,g,i) mit Bohnensalat 	Baguette "Pulled Pork" (a1) gefüllt mit mariniertem Schweinefleisch, Weißkrautsalat (2) und Barbecue-Sauce (i) 
Mittwoch 26.02.	Hefeklöße (a1,c,g) mit Heidelbeersoße (9) 	"Rouladentopf" (2,4,5,6,a1,i) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken), dazu Kartoffelpüree (9) und Weißkohl-Paprika-Rohkost 	Bunte Nudeln (a1,c) mit Tomatensoße (a1), dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost 	"Süßes Allerlei" aus verschiedenen gefüllten Eierkuchen (a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfüllung), dazu Vanillesoße (9) 
Donnerstag 27.02.	Lasagnesuppe (a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot (a1,a2) mit Sonnenblumenkernen 	Hackrolle (a1,c,i) mit Soße (a1,i), Mischgemüse (a1) und Kartoffeln 	 -Nudeln (a1) mit Broccoli-Käse-Soße (a1,g) 	Baguette „Spezial“ (a1) mit Salami (1,2,3,4,g,i), Tomatenbutter (9), Gewürzgurke (5) und Garnitur 
Freitag 28.02.	Kartoffelsuppe (a1,i) mit Jagdwurstwürfeln (1,2,4,6,i), dazu Fruchtzwerg (9) 	Backfischfilet (a1,d,g,i) mit Gurken-Remouladen-Soße (7,a1,c,g) (kalt) und Kartoffeln 	Bunte Nudelpfanne (a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße (a1,g), dazu Fruchtzwerg (9) 	Dönerteller mit Nudeln (2,4,7,a1,c,g,h) Pesto-Nudeln mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln 

Bestellschein

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

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

03.02.2025 - 07.02.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
10.02.2025 - 14.02.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
17.02.2025 - 21.02.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
24.02.2025 - 28.02.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

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.

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.