


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 ^{6,9,11} (75 ml)
S2	Salat 2 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. März 2025

Juniorspeiseplan

Bestellungen und Abbestellungen

Bestellungen wochentags am Vortag bis 23:59 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 03.03.	Altmarkische Hochzeitsuppe ^(a1) mit Eierstich ^(a2) und Fleischklößchen ^(c) (Schwein und Rind), dazu Berliner ^(a1,c,g)  	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit feinem Gemüse und Kartoffeln, dazu Berliner ^(a1,c,g)  	Vegetarische Frühlingssrollen ^(a1,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,i,j) und Reis, dazu Berliner ^(a1,c,g) 	Mini-Wiener Würstchen ^(2,4,6,i) mit Senf ^(f) , dazu Kartoffelsalat ^(a4) mit Mayonnaise und Garnitur 
Dienstag 04.03.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen 	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,c) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1)  	Asiatische Reismuffeln ^(a1,c) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(a1,i) , dazu bunter Salat-Mix 	Baguette ^(a1) "Chicken Nuggets" ^(a1,a2) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup ⁽⁷⁾ 
Mittwoch 05.03.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmem Bratpfelkompott 	Sahnegulasch ^(a1,g) vom Schwein mit Kartoffelpüree ^(g) , dazu Obst 	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) ,  Möhrengemüse ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g) 	„American Pancake“ Pfannkuchen ^(a1,c,g) mit Fruchtsoße (Kirschen) ^(3,a1,g) 
Donnerstag 06.03.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , dazu hausgemachte Schokopuddingcreme ^(g) 	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^(a1,d,g) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, dazu hausgemachte Schokopuddingcreme ^(g)  	Buntes Eierragout ^(a1,c) mit Kartoffeln, dazu hausgemachte Schokopuddingcreme ^(g) 	Baguette "Schnitzel" mit Schweineschnitzel ^(a1,c) , Remoulade ^(3,7,a1,c,g) , Salat, Tomate und Gurke 
Freitag 07.03.	Fadennudelsuppe ^(a1,c) mit Geflügelfleischeinlage, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)  	Kasselerbraten ^(2,4,6) mit Soße ^(a1) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln 	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Kirschkompott 	Cheeseburger ^(3,4,a1,c,g) Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleischpatty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf und Dressing 
Montag 10.03.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾  	Würstchengulasch ^(2,4,6,a1) mit Kartoffelpüree ^(g) , dazu Wackelpudding ⁽³⁾ 	Mini-Germknödel "schwarz & weiß" (zweifärbig mit Schokolade) ^(a1,g) und Vanillesoße ^(3,g) 	Mini-Wiener Würstchen ^(2,4,6,i) mit Senf ^(f) , dazu Kartoffelsalat ^(a4) mit Mayonnaise und Garnitur 
Dienstag 11.03.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus 	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Apfelmus 	Bunte Reispfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Apfelmus 	Baguette ^(a1) "Chicken Nuggets" ^(a1,a2) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup ⁽⁷⁾ 
Mittwoch 12.03.	Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,a1,g) mit Schmand und Bockwürstwürfeln, dazu Obst 	Geflügelschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln  	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Obst 	„American Pancake“ Pfannkuchen ^(a1,c,g) mit Fruchtsoße (Kirschen) ^(3,a1,g) 
Donnerstag 13.03.	Vanillepuddingsuppe ^(3,g) mit Zwieback ^(a1,a3,g) 	Jägerschmaus ^(a1) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse), dazu Gabelspaghetti ^(a1,c) und Möhren-Rohkost  	Vegane Klopse "Königsberger Art" ^(a1,i) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln 	Baguette "Schnitzel" mit Schweineschnitzel ^(a1,c) , Remoulade ^(3,7,a1,c,g) , Salat, Tomate und Gurke 
Freitag 14.03.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Monsterbacke ^(g) 	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Monsterbacke ^(g)  	 Blumenkohl in Soße ^(a1,g) mit Salzkartoffeln, dazu Monsterbacke ^(g) 	Cheeseburger ^(3,4,a1,c,g) Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleischpatty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf und Dressing 

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.

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 4,90 €
Montag 17.03.	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,g) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel) 	Mini-Wiener Würstchen ^(2,4,6,i) mit Senf ^(f) , dazu Kartoffelsalat ^(a4) mit Mayonnaise und Garnitur 
Mittwoch 19.03.	Reissuppe ^(l) mit Rindfleisch und Suppengrün, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2) 	Eieromelette ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus 	Überbackene Tortellini, grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) überbacken mit herzhaftem Käse ^(g) , dazu Apfelmus 	„American Pancake“ Pfannkuchen ^(a1,c,g) mit Fruchtsoße (Kirschen) ^(3,a1,g) 
Donnerstag 20.03.	Reissuppe ^(l) mit Rindfleisch und Suppengrün, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2) 	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurkenwürfeln ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Obst 	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln 	„American Pancake“ Pfannkuchen ^(a1,c,g) mit Fruchtsoße (Kirschen) ^(3,a1,g) 
Freitag 21.03.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2) 	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,c) 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 
Montag 24.03.	Linsensuppe ^(a1) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtjoghurt ^(g) 	Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtjoghurt ^(g) 	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt ^(g) 	Cheeseburger ^(3,4,a1,c,g) Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleischpatty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf und Dressing 
Dienstag 25.03.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Vanillepudding ^(g) 	Nudeln ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,a1,g) (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Vanillepudding ^(g) 	Eipatty ^(c,g) mit  Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln 	Mini-Wiener Würstchen ^(2,4,6,i) mit Senf ^(f) , dazu Kartoffelsalat ^(a4) mit Mayonnaise und Garnitur 
Mittwoch 26.03.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus 	Schmorgurkenpfanne ^(a1,i) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Apfelmus 	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus 	Baguette ^(a1) "Chicken Nuggets" ^(a1,a2) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup ⁽⁷⁾ 
Donnerstag 27.03.	Ersensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,i) , dazu Obst 	Chicken Nuggets ^(6,a1,i) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln 	Vegetarische Bolognese ^(a1,a3,i) (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Obst 	„American Pancake“ Pfannkuchen ^(a1,c,g) mit Fruchtsoße (Kirschen) ^(3,a1,g) 
Freitag 28.03.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen 	Geflügelfleischklößchen ^(a1,c) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Rotkohl-Rohkost 	Schoko-Grießbrei ^(a1,g) mit Erdbeerkompott 	Baguette "Schnitzel" mit Schweineschnitzel ^(a1,c) , Remoulade ^(3,7,a1,c,g) , Salat, Tomate und Gurke 
Montag 31.03.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Fruchtzwerg ^(g) 	Fischburger ^(3,4,a1,c,g) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,i) und Kartoffeln, dazu Fruchtzwerg ^(g) 	Vollkornnudeln ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , dazu Fruchtzwerg ^(g) 	Cheeseburger ^(3,4,a1,c,g) Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleischpatty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf und Dressing 
	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ^(a1) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(2,3,4,6,i) 	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^(g) 	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g) mit gebratenen Pesto-Gnocchi ^(a1,c,g,h) 	Mini-Wiener Würstchen ^(2,4,6,i) mit Senf ^(f) , dazu Kartoffelsalat ^(a4) mit Mayonnaise und Garnitur 



Bestellschein

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

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

03.03.2025 - 07.03.2025

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

10.03.2025 - 14.03.2025

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

17.03.2025 - 21.03.2025

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

24.03.2025 - 28.03.2025

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

31.03.2025

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					