


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,g,i,j) (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 30. April 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 €
Dienstag 01.04.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) mit Nudeln ^(a1,c)	Vegetarisches Gemüseschnitzel ^(a1,c,g) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1) , und Naturreis (Vollkorn)	"Baguette „Spezial“ ^(a1) mit Salami ^(1,2,3,4,g) , Tomatenbutter ^(g) , Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und Garnitur"
Mittwoch 02.04.	Nudelsuppe ^(a1,c) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Geflügeldins ^(2,a1,a2,1) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Nudel-Spinat-Auflauf ^(a1,c,g) mit zarter Blattspinat mit Nudeln und Käse überbacken	"Süßes Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße ^(g)
Donnerstag 03.04.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) dazu Monsterbacke ^(g)	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) mit Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Asia-Gemüsepfanne ^(a1,j) süß-sauer mit Vollkornnudeln ^(a1) , dazu Gurkensalat	Baguette ^(a1) "Hot Dog" mit Würstchen ^(1,2,4,6,g) , Ketchup ⁽⁷⁾ , Senf ⁽ⁱ⁾ , Gewürzgurke ^(4,7) und Röstzwiebeln ^(a1)
Freitag 04.04.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Obst	Backfischfilet ^(a1,c,d,j) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis, dazu Obst	Nudeln ^(a1,c) mit Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) und Obst	Dürüm (Weizentortilla) ^(2,7,a1,g,i,k) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki ^(g) und frischen Zwiebeln
Montag 07.04.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern, dazu Obst	Gehacktes Löffchen ^(a1,c,j) mit Spinat ^(a1) , Bratensoße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, dazu Obst	Hähnchenschnitzel ^(a1,c) mit Kartoffelsalat ^(3,4) "Essig & Öl" und Garnitur
Dienstag 08.04.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,g) dazu Vollkornbrot ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	 Tortellini "Verdura mit Tomaten-Gemüse-Füllung und Spinatsoße ^(a1)	"Baguette „Spezial“ ^(a1) mit Salami ^(1,2,3,4,g) , Tomatenbutter ^(g) , Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und Garnitur"
Mittwoch 09.04.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(g)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Obst	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis	"Süßes Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße ^(g)
Donnerstag 10.04.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) dazu Quarkspeise ^(g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu Quarkspeise ^(g)	Pancakes ^(a1,c,g) (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art), dazu Apfelmus ⁽²⁾	Baguette ^(a1) "Hot Dog" mit Würstchen ^(1,2,4,6,g) , Ketchup ⁽⁷⁾ , Senf ⁽ⁱ⁾ , Gewürzgurke ^(4,7) und Röstzwiebeln ^(a1)
Freitag 11.04.	Sternchennudelsuppe mit Rindfleisch, dazu Monte-Pudding ^(g,h2)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Monte-Pudding ^(g,h2)	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Monte-Pudding ^(g,h2)	Dürüm (Weizentortilla) ^(2,7,a1,g,i,k) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki ^(g) und frischen Zwiebeln
Montag 14.04.	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" ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)	Hähnchenschnitzel ^(a1,c) mit Kartoffelsalat ^(3,4) "Essig & Öl" und Garnitur

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 €
Dienstag 15.04.	Milchreis ^(g) mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Gemüsecurry ^(a1,g) mit Kokosnussmilch und  -Reis, dazu Apfelmus	"Baguette „Spezial“ ^(a1) mit Salami ^(1,2,3,4,g) , Tomatenbutter ^(g) , Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und Garnitur"
Mittwoch 16.04.	Nudelsuppe ^(a1,c) mit Eierstich und Gemüseeinlage, Monsterbacke ^(g)	Gehacktes Stippe ^(5,a1) mit Paprika und Gewürzgurkenwürfeln ⁽⁵⁾ , dazu Kartoffelpüree ^(g) und Monsterbacke ^(g)	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(g)	"Süßes Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße ^(g)
Donnerstag 17.04.	Grüner Erbseneintopf mit Kasselerbratenfleisch ^(2,4,6) , Osterei 	Rührei ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln, Osterei 	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,g) , Osterei 	Baguette ^(a1) "Hot Dog" mit Würstchen ^(1,2,4,6,g) , Ketchup ⁽⁷⁾ , Senf ⁽ⁱ⁾ , Gewürzgurke ^(4,7) und Röstzwiebeln ^(a1)
Freitag 18.04.	Karfreitag			
Montag 21.04.	Ostermontag			
Dienstag 22.04.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	Bauerngulasch ^(1,2,4,6,a1,j) mit Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Gabelspaghetti ^(a1,c) und Obst	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) , dazu Obst	"Baguette „Spezial“ ^(a1) mit Salami ^(1,2,3,4,g) , Tomatenbutter ^(g) , Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und Garnitur"
Mittwoch 23.04.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Erdbeersoße	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	Gemüse-Nudel-Auflauf ^(a1,c,g) (mit Möhren, Erbsen und Mais)	"Süßes Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße ^(g)
Donnerstag 24.04.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Chicken Nuggets ^(6,a1,i) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	 -Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)	Baguette ^(a1) "Hot Dog" mit Würstchen ^(1,2,4,6,g) , Ketchup ⁽⁷⁾ , Senf ⁽ⁱ⁾ , Gewürzgurke ^(4,7) und Röstzwiebeln ^(a1)
Freitag 25.04.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfeln ^(1,2,4,6,j) dazu Fruchtzwerg ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d,g,j) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,a3,j) (kalt) und Kartoffeln	Bunte Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Fruchtzwerg ^(g)	Dürüm (Weizentortilla) ^(2,7,a1,g,i,k) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki ^(g) und frischen Zwiebeln
Montag 28.04.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(c) (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Feines Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Spargel, dazu Reis und Obst	Vegetarische Frühlingssrollen ^(a1,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,i) und Reis	Hähnchenschnitzel ^(a1,c) mit Kartoffelsalat ^(3,4) "Essig & Öl" und Garnitur
Dienstag 29.04.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch, dazu Mehrkornbrot ^(a1,a2)	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,c,j) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , dazu bunter Salat-Mix	Chilli sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfeln und Mais, dazu Vollkorn- Naturreis und bunter Salat-Mix 	"Baguette „Spezial“ ^(a1) mit Salami ^(1,2,3,4,g) , Tomatenbutter ^(g) , Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und Garnitur"
Mittwoch 30.04.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Kartoffelpüree ^(g) und Obst	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) ,  -Sauerkraut ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^(g)	"Süßes Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße ^(g)

Bestellschein

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

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

01.04.2025 - 04.04.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
07.04.2025 - 11.04.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
14.04.2025 - 18.04.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
21.04.2025 - 25.04.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
28.04.2025 - 30.04.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					