


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 Hirtenkäse und Trauben ⁽⁹⁾ (300 g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,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-menu.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-menu.de

(Vorherige Anmeldung und Freischaltung erforderlich!)

Telefon-Nr.: 03493 / 51 67 9 - 0

Mail: bestellung@regio-menu.de



01. bis 31. Mai 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 – 14:00 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-menu.de

Web www.regio-menu.de



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

	Junior Menü A	Junior Menü B	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 4,90 €
Donnerstag 01.05.	Tag der Arbeit			
Freitag 02.05.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage und Vanillepudding ^(3,g)	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^(a1,d,g) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, dazu Vanillepudding ^(3,g)	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Kirschkompott	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" ^(1,2,3,4,7,a1,g) herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern, mit Käse überbacken
Montag 05.05.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Wackelpudding ⁽³⁾	Mini- Germknödel "schwarz & weiß" (zweifärbig mit Schokolade) ^(a1,g) und Vanillesoße ^(3,g)	Panierte Hähnchenbrust ^(3,4,a1,c) dazu Kartoffelsalat "Essig & Öl" und Garnitur
Dienstag 06.05.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Apfelmus	Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren, Erbsen und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Apfelmus	Baguette "Schnitzel" ^(3,a1,c,g,i) mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Mittwoch 07.05.	Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,3,4,6,a1,c,g) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Pizza "Vegetaria" ^(2,a1,c,g) mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken	Milchreis ⁽⁹⁾ mit Pfirsich-Mango-Soße
Donnerstag 08.05.	Schokopudding-Suppe ⁽⁹⁾ mit Zwieback ^(a1,a3,g,i)	Jägerschmaus ^(a1,j) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse), dazu Gabelspaghetti ^(a1,c) und Möhren-Rohkost	Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizenweiß) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln	Baguette "Chicken" ^(a1,g) gebratene Hähnchenbrust mit Currybutter und Garnitur
Freitag 09.05.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Monsterbacke ⁽⁹⁾	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Monsterbacke ⁽⁹⁾	🌱-Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu Monsterbacke ⁽⁹⁾	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" ^(1,2,3,4,7,a1,g) herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern, mit Käse überbacken
Montag 12.05.	Geflügelfleischklößchen-suppe ^(a1,c,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7)	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ⁽⁹⁾ mit buntem Gemüsekassie ^(a1,a3,g) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)	Panierte Hähnchenbrust ^(3,4,a1,c) dazu Kartoffelsalat "Essig & Öl" und Garnitur
13.05. Veggie Day	Milchreis ⁽⁹⁾ mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Eieromelette ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) , dazu Apfelmus	Baguette "Schnitzel" ^(3,a1,c,g,i) mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Mittwoch 14.05.	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,j) mit Kartoffeln, dazu Obst	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	Milchreis ⁽⁹⁾ mit Pfirsich-Mango-Soße

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 €
Donnerstag 15.05.	Spargelcremesuppe ^(a1,g) mit Geflügelfleischklößchen ^(2,a1,c) dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c,i) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit 🌱-Broccoli- Soße ^(a1,g,i) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Baguette "Chicken" ^(a1,g) gebratene Hähnchenbrust mit Currybutter und Garnitur
Freitag 16.05.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtojoghurt ⁽⁹⁾	Chicken Nuggets ^(2,a1,i) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark ⁽⁹⁾ mit 🌱-Spinat ^(a1) , dazu Fruchtojoghurt ⁽⁹⁾	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" ^(1,2,3,4,7,a1,g) herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern, mit Käse überbacken
Montag 19.05.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Vanillepudding ^(3,g)	Nudeln ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,7,a1,g) (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Vanillepudding ^(3,g)	Eipatty ^(c,g,i) mit 🌱-Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln	Panierte Hähnchenbrust ^(3,4,a1,c) dazu Kartoffelsalat "Essig & Öl" und Garnitur
Dienstag 20.05.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^(a1,i) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Apfelmus	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus	Baguette "Schnitzel" ^(3,a1,c,g,i) mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Mittwoch 21.05.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,i) , dazu Obst	Geflügel-Dinos ^(2,a1,a2,c,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	Milchreis ⁽⁹⁾ mit Pfirsich-Mango-Soße
Donnerstag 22.05.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Geflügelfleischklößchen ^(a1,g) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Rotkohl-Rohkost	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfnankuchenteig) mit Vanillesoße ⁽⁹⁾	Baguette "Chicken" ^(a1,g) gebratene Hähnchenbrust mit Currybutter und Garnitur
Freitag 23.05.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,j) , dazu Fruchtzwerg ⁽⁹⁾	Fischburger ^(a1,c,d,g,i,k) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,i) und Kartoffeln, dazu Fruchtzwerg ⁽⁹⁾	Vollkornnudeln ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , dazu Fruchtzwerg ⁽⁹⁾	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" ^(1,2,3,4,7,a1,g) herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern, mit Käse überbacken
Montag 26.05.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ^(a1) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j)	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	Blumenkohlröschen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) mit Kartoffeln	Panierte Hähnchenbrust ^(3,4,a1,c) dazu Kartoffelsalat "Essig & Öl" und Garnitur
Dienstag 27.05.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Chicken Nuggets ^(2,a1,i) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Milchnudeln ^(3,a1,c,g) mit 🌱-Apfelmus	Baguette "Schnitzel" ^(3,a1,c,g,i) mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Mittwoch 28.05.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) dazu Kirschkompott	Karottenbratling ^(a1,c,i,k) mit Dillsöße ^(a1) und Naturreis (Vollkorn)	Milchreis ⁽⁹⁾ mit Pfirsich-Mango-Soße
Donnerstag 29.05.	Christi Himmelfahrt			
Freitag 30.05.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Fruchtojoghurt ⁽⁹⁾	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis, dazu Fruchtojoghurt ⁽⁹⁾		Hausgemachter Pizzasnack "Salami" ^(1,2,3,4,7,a1,g) herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern, mit Käse überbacken

Bestellschein

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

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

01.05.2025 - 02.05.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
05.05.2025 - 09.05.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
12.05.2025 - 16.05.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
19.05.2025 - 23.05.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
26.05.2025 - 30.05.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					