

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 Speisenherstellung 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,9,11) (75 ml)
S2	Salat 2 Salatvariation mit Mozzarella und Rucola ⁽⁶⁾ (300 g), dazu Balsamico-Dressing ^(2,3,1) (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. Juni 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-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 02.06.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, dazu Berliner ^(a1,c,g) 	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7) , dazu Berliner ^(a1,c,g) 	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, dazu Berliner ^(a1,c,g) 	Fischstäbchen mit Kartoffelsalat "Essig & Öl", Zitronenecke und Garnitur ^(3,4,a1,d) 
Dienstag 03.06.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer, dazu Dinkel-Vollkorn- Brot ^(a1, Dinkel) 	Königsberger Klopse ^(a1) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾ 	 -Tortellini "Verdura" ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung und Spinatsoße ^(a1) 	Ei- Baguette ^(4,5,a1,c,g,i) mit Eischeiben, Senfbutter und Gewürzgurke
Mittwoch 04.06.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) 	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) und Obst 	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,g) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis 	"American Pancake" ^(a1,c,g) Pfannkuchen mit Schokosoße 
Donnerstag 05.06.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Rauchaufschnitt ^(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 "Chicken Nuggets" ^(2,7,a1,i) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup 
Freitag 06.06.	Tomatensuppe mit Eibyl ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Monte-Pudding ^(9,h2) 	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Monte-Pudding ^(9,h2) 	Reisnudelpfanne ^(a1) mit Ei ^(f) , Gemüse und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Monte-Pudding ^(9,h2) 	Dönerteller mit Nudeln ^(2,4,7,a1,c,g,h1) Pesto-Nudeln mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln 
Montag 09.06.	Pfingstmontag			
Dienstag 10.06.	Reissuppe ⁽¹⁾ mit Geflügel- fleisch und Suppen- gemüse, Vanille-Schoko- Pudding ^(3,g) 	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7) 	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ⁽⁹⁾ mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g) 	Ei- Baguette ^(4,5,a1,c,g,i) mit Eischeiben, Senfbutter und Gewürzgurke
Mittwoch 11.06.	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 	"American Pancake" ^(a1,c,g) Pfannkuchen mit Schokosoße 
Donnerstag 12.06.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeeinlage ^(a1,a3) , dazu Erdbeerkompott 	Hähnchen in Honig-Senf- Dillsoße ^(a1,g,i) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Erdbeerkompott 	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott 	Baguette "Chicken Nuggets" ^(2,7,a1,i) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup 
Freitag 13.06.	Grüner Erbseneintopf ^(a1) mit Kasseler Suppenfleisch und Obst 	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse ^(a1) und Salzkartoffeln 	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse- Bolognese ^(a1) und Obst 	Dönerteller mit Nudeln ^(2,4,7,a1,c,g,h1) Pesto-Nudeln mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln 

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*, (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 Schulverpflegung.

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.

Bestellschein

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

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

02.06.2025 - 06.06.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
09.06.2025 - 13.06.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
16.06.2025 - 20.06.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
23.06.2025 - 27.06.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
30.06.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					