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 egekennzeichnet, 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 setzten 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

Salat 1
Salatvariation mit Hähnchen(e,2,4,6 (300 g), dazu French-Dressing (c,g,l,j (75 m

Salat 2

S1

S2

Salatvariation mit Mozzarella und Rucola^(g) (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-menü.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.

Ma<mark>rk</mark>tbedingte 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-menü.de



durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor

	Junior Menü A	Junior Menü B	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 4,90 €		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}		Veganer Schichtkohl ^{(a1,a3,f} (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, dazu Berliner ^(a1,c,g)	Fischstäbchen mit Kartoffel- salat "Essig & Öl", Zitronen- ecke und Garnitur ^{(3,4,a),d}	Montag 16.06.	Soljanka "Ukrainische Art"(2,3,4,6,7,a1 mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^{(a1,a2}	Bauerngulasch ^[2,3,4,6,7,a] mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree ⁽⁹ und Obst	Bunte Nudeln ^{(a1,c} mit Tomatensoße ^{(a1}	Fischstäbchen mit Kartoffel salat "Essig & Öl", Zitronen ecke und Garnitur ^{(3,4,a1,d}
Dienstag 03.06.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^{(a1} mit Ingwer, dazu Dinkel- Vollkorn- Brot ^(a1, Dinke)	Königsberger Klopse ^(a) mit Kapernsoße ^{(a),g} und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	Tortellini "Verdura"(a1.9) mit Tomaten-Gemüse- Füllung und Spinatsoße(a1	Ei- Baguette ^{(4,5,a1,c,g,j} mit Eischeiben, Senfbutter und Gewürzgurke	Dienstag 1706.	Nudelsuppe ^{(a1,j} mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, dazu Mischbrot ^{(a1,a2}	Rostbratwurst "Nürnberger Art" ^{(6,7,9} mit Soße ^{(a1,j} , Möhren- gemüse ^{(a1} und Kartoffeln	Vegetarischer Auflauffala ^{3,f,g,i} "Lasagne Art" mit Soja- bolognese (Sojaeiweiß), Creme Fraiche, gratiniert mit Käse, dazu Bohnensalat	Ei- Baguette ^{(4,5,a1,c,g,j} mit Eischeiben, Senfbutter und Gewürzgurke
04.06.	Hefeklöße ^{[a],cg} mit Vanillesoße ^{[3,g}	Hörnchennudeln ^{(a),c} mit Sauce Bolognese ^(a) und Obst	Vegetarisches Hühner- frikassee ^{(a).g} (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis	"American Pancake" (al.c.g Pfannkuchen mit Schokosoße	Mittwoch 18.06.	Hefeklöße ^{(a),c,g} mit Heidelbeersoße ^{(g}	"Rouladentopf" (2.45.6.7.al.i (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken), dazu Kartoffelpüree und Weißkohl- Paprika-Rohkost	Gemüse-Köttbullar ^{(c} (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a) und Vollkornreis	"American Pancake" (al.c.g Pfannkuchen mit Schokoso
Donnerstag 05.06.	Graupensuppe ^{(a3,i,j} mit Rauchfleisch ^{(2,4,6} , dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹	Schweinegulasch ^(a) mit Spirelli ^{(a),c} , dazu hausgemachte Quarkspeise ^{(g}	Pancakes ^{(a1,c,g} (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) mit Erdbeersoße	Baguette "Chicken Nuggets"(2,7,a1,i mit Tomate, Salat und Gewürzketchup	Donnerstag 19.06.	Lasagnesuppe ^{(a1,c,g} mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot ^{(a1,a2,a3} mit Sonnenblumenkernen	Chicken Nuggets ^{(2,a1,i} mit Soße ^{(a1} , Mischgemüse ^{(a1} und Kartoffeln	Proccoli-Käse-Soße ^[a1,g]	Baguette "Chicken Nuggets" ^{(2,7,a1,i} mit Tomate, Salat und Gewürzketchup
нентад 06.06.	Tomatensuppe mit Ebly ^{©1} (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Monte-Pudding ^{(©, h2}	Jumbo-Fischstäbchen ^{(a1,d} mit Zitronen-Butter-Soße ^{(a1,g} und Kartoffelpüree ^{(g} , dazu Monte-Pudding ^{(g,b2}	Reisnudelpfanne ^(a) mit Ei ^{(c} , Gemüse und Rahmsoße ^{(a),g} , dazu Monte-Pudding ^(g,h2)	Dönerteller mit Nudeln ^{(2,4,7,4),c,g,h1} Pesto-Nudeln mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln	Freitag 20.06.	Kartoffelsuppe ^{(a1,i} mit Jagdwurstwürfeln ^{(1,2,3,4,6,7,i} , dazu Fruchtzwerg ^{(g}	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken- Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln	Bunte Nudelpfanne ^{(a1, c} mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^{(a1, g} , dazu Fruchtzwerg ^{(g}	Dönerteller mit Nudeln ^{(2,4,2} a1,c,9) Pesto-Nudeln mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- un Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln
Montag 09.06.		Pfino	ystmontag		Montag 23.06.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^{(a), c} (Schwein und Rind), dazu Vollkorn- brot ^{(a), a2a3} mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee(al.a3,i mit feinem Gemüse und Kartoffeln, Obst	Vegetarische Frühlings- rollen ^{(a),(j)} mit Chinagemüse in Sojasauce ^{(a),f} und Reis	Fischstäbchen mit Kartoffe salat "Essig & Öl", Zitroner ecke und Garnitur ^{(3,4,a),d}
Dienstag 10.06.	Reissuppe ⁽⁾ mit Geflügel- fleisch und Suppen- gemüse, Vanille-Schoko- Pudding ^{(3,g}	Spirelli ^{(a),c} mit Tomatensoße ^(a) und Geflügelwursteinlage ^{(2,3,4,6,7}	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^{(g} mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^{(a1,g}	Ei- Baguette ^{(4,5,a1,c,g,j} mit Eischeiben, Senfbutter und Gewürzgurke	Dienstag 24.06.	Möhreneintopf ^{(a1} mit Schweinefleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^{(a1,a2}	Panierte Jagdwurst- scheibe ^{(2,4,6,a),j} mit Gabel- spaghetti ^{(a),c} und Tomatensoße ^(a) , dazu bunter Salat- Mix	Asiatische Reisnudel- pfanne ^[al.c,] mit Gemüse, Ei und süß- saurer Soße ^[5,al.f,] , dazu bunter Salat-Mix	Ei- Baguette ^{(4,5,a1,c,g,j} mit Eischeiben, Senfbutter und Gewürzgurke
11.06.	Milchreis [©] mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^{(a),C} mit Erbsengemüse ^(a) , Soße ^(a) und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Süßkartoffelcurry ^{(al.g.i} mit (@o)-Reis, dazu Apfelmus	"American Pancake" (al.c.g Pfannkuchen mit Schokosoße	Mittwoch 25.06.	Quarkkeulchen ^{(a1,c,g} mit Birnenkompott	Sahnegulasch ^{(a1,g} (vom Schwein) mit Kartoffelpüree ^{(g} und Obst	Quorn- Bratwurst ^{(c} (aus Mycoprotein) mit Soße ^{(a1} , (BE)-Möhrengemüse ^{(a1,i} und Kartoffelpüree ^{(g}	"American Pancake" (al.c.g Pfannkuchen mit Schokoso
12.06.	Kesselgulaschsuppe ^{(2,4,6} (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^{(a1,a3,j} , dazu Erdbeerkompott	Hähnchen in Honig-Senf- Dillsoße ^{(a),g,j} mit Nudeln ^{(a),c} , dazu Erdbeerkompott	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott	Baguette "Chicken Nuggets"(2,7,a1,i mit Tomate, Salat und Gewürzketchup	Donnerstag 26.06.	Spirelli ^{(a1,c} mit Tomatensoße ^{(a1} und Geflügelwursteinlage ^{(2,3,4,6,7} , dazu Pudding ⁽⁹	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^(a1,d,g) mit Petersilien- soße ^{(a1} und Reis, dazu Pudding ^(g)	Buntes Eierragout ^{(a1,c} mit Kartoffeln, dazu Pudding ^{(g}	Baguette "Chicken Nuggets"(2,7,a1,i mit Tomate, Salat und Gewürzketchup
	Grüner Erbseneintopf (al.i mit Kasselersuppenfleisch ^{(2,4,6} und Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse ^{[a1} , Geflügelsoße ^{[a1} und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln ^(a) mit vegetarischer Gemüse- Bolognese ^{(a), i} und Obst	Dönerteller mit Nudeln ^{(2,4,7,4),C,g)h} Pesto-Nudeln mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln	Freitag 27.06.	Fadennudelsuppe (al.c.i mit Geflügelfleischeinlage und Roggenvollkornbrot(al.a2	Schweinebraten mit Soße ^(a1,) , grünen Bohnen ^{(a1} und Salzkartoffeln	Vanillegrießbrei ^{(3,a1,g} mit Kirschen	Dönerteller mit Nudeln ^{(2,4,7,4),c,9} Pesto-Nudeln mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- un Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln
nzeichnung	յspflichtige Zusatzstoffe: (1 - Geschmacks ßüngsmitteln, (8 – natürliche Aromen	verstärker; (2 - Antioxidationsmittel; (3 - Far	ostoff; (4 - Konservierungsmittel; (5 - mit Sü	Bungsmittel; (6 - mit Phosphat; (7 - mit einer	Montag 30.06.	Eierstichsuppe ^{(a),c,g,j} mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁰	Würstchengulasch ^{(1,2,3,4,6,7,a1,i,j} mit Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Wackelpudding ⁽³⁾	2 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung ^{(a),c,g} und Vanillesoße ^(3,g)	Fischstäbchen mit Kartoffel salat "Essig & Öl", Zitronen ecke und Garnitur ^{(3,4,a1,d}

Bestellschein

Fr

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

_	02.0	C 2025	00.0	2025	_	
			- 06.0			
	Α	В	Veg	Kalt	S	
Мо						
Di						
Mi						
Do						
Fr						
		6.2025	- 13.0			
	Α	В	Veg	Kalt	S	
Мо						
Di						
Mi						
Do						
Fr						
	16.0	6.2025	- 20.0	.2025		
	Α	В	Veg	Kalt	S	
Мо						
Di						
Mi						
Do						
Fr						
23.06.2025 - 27.06.2025						
	Α	В	Veg	Kalt	S	
Мо						
Di						
Mi						
Do						
Fr						
30.06.2025						
	Α	В	Veg	Kalt	S	
Мо						
Di		_			_	
Mi						
Do						

Weitere Inhaltskennzeichnungen:

🍙 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.