

## 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

<b>S1</b>	<b>Salat 1</b> Salatvariation mit Hähnchen <sup>(6,2,4,6)</sup> (300 g), dazu French-Dressing <sup>(c,g,i)</sup> (75 ml)
<b>S2</b>	<b>Salat 2</b> Salatvariation mit Hirtenkäse und Trauben <sup>(9)</sup> (300 g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g)</sup> (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](http://www.bestellung-regio-menue.de)

(Vorherige Anmeldung und Freischaltung erforderlich!)

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

Mail: [bestellung@regio-menue.de](mailto:bestellung@regio-menue.de)



**01. bis 31. Juli 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](mailto:kontakt@regio-menue.de)  
Web [www.regio-menue.de](http://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 01.07.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Hörnchenpasta <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> , dazu Apfelmus	Bunte Reispfanne <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , dazu Apfelmus	Baguette Barbecue <sup>(2,4,5,a1,a3,j)</sup> gefüllt mit gebratenem Rib-Steak, Salat, Gewürzgurke und Barbecue-Sauce
Mittwoch 02.07.	Herzhafte Kartoffel-suppe <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,g,d)</sup> mit Schmand und Bockwurst-würfeln, dazu Obst	Geflügelschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese <sup>(a1,j)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und Obst	Süßes Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfel-Füllung und Heidelbeer-Füllung), dazu Vanillesoße <sup>(3,g)</sup>
Donnerstag 03.07.	Vanillepuddingsuppe <sup>(3,g)</sup> mit knusprigem Zwieback <sup>(a1,a3,g,f)</sup>	Jägerschmaus <sup>(a1,j)</sup> (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und frischem Gurkensalat	Vegane Klopse "Königsberger Art" <sup>(a1,c,j)</sup> (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Baguette "Schnitzel" <sup>(3,a1,c,g,j)</sup> mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Freitag 04.07.	Grüne Bohnensuppe <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch, dazu Monsterbacke <sup>(g)</sup>	Jumbo-Fischstäbchen <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffel-püree <sup>(g)</sup> , dazu Monsterbacke <sup>(g)</sup>	🌱-Blumenkohl in Soße <sup>(a1,g)</sup> mit Salzkartoffeln und Monsterbacke <sup>(g)</sup>	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" <sup>(1,2,3,4,7,a1,g)</sup> herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern und mit Käse überbacken
Montag 07.07.	Geflügel-fleisch-klobchensuppe <sup>(a1,c,j)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und Gemüse	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Würstchenwürfeln	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" <sup>(g)</sup> mit buntem Gemü-sefrikassee <sup>(a1,a3,g)</sup> (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)	Gebratene Geflügelboulette, dazu Kartoffelsalat mit Essig & Öl und Garnitur <sup>(3,4,a1,c,j)</sup>
Dienstag 08.07.	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Eieromelette <sup>(c,g)</sup> mit Spinat <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Grüne Tortellini mit Gemüse-füllung <sup>(a1,c,g)</sup> in herzhafter Käsesoße <sup>(g)</sup> , dazu Apfelmus	Baguette Barbecue <sup>(2,4,5,a1,a3,j)</sup> gefüllt mit gebratenem Rib-Steak, Salat, Gewürzgurke und Barbecue-Sauce
Mittwoch 09.07.	Reissuppe <sup>(g)</sup> mit Rindfleisch und Suppengrün, dazu Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Gehacktestippe <sup>(5,a1)</sup> mit Paprika, Gewürzgurken-würfeln <sup>(5)</sup> und Kartoffel-püree <sup>(g)</sup> , dazu frisches Obst	Blumenkohl-Käse-Knusperstern <sup>(a1,c,g)</sup> mit Sauce-Hollandaise <sup>(a1,c,g)</sup> und Kartoffeln	Süßes Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfel-Füllung und Heidelbeer-Füllung), dazu Vanillesoße <sup>(3,g)</sup>
Donnerstag 10.07.	Deftiger Wirsing-kohleintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot	Königsberger Klopse <sup>(a1,c,j)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, dazu Rote Bete <sup>(5)</sup>	Bunte Pasta <sup>(a1,c)</sup> mit 🌱-Broccoli-Soße <sup>(a1,g)</sup>	Baguette "Schnitzel" <sup>(3,a1,c,g,j)</sup> mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Freitag 11.07.	Linsensuppe <sup>(a1,j)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Zarter Hähnchengulasch <sup>(a1)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Pikanter Schnittlauchquark <sup>(g)</sup> mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" <sup>(1,2,3,4,7,a1,g)</sup> herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern und mit Käse überbacken
Montag 14.07.	Buchstabennudel-suppe <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse und Geflügel-fleisch, dazu Vanillepudding <sup>(3,g)</sup>	Pasta <sup>(a1,c)</sup> mit Käse-Schinken-Soße <sup>(2,4,6,7,a1,g)</sup> (mit Koch-schinken und Erbsen), dazu Vanillepudding <sup>(3,g)</sup>	Eipatty <sup>(c,g)</sup> mit 🌱-Spinat <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	Gebratene Geflügelboulette, dazu Kartoffelsalat mit Essig & Öl und Garnitur <sup>(3,4,a1,c,j)</sup>
Dienstag 15.07.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	"Tex-Mex" (Hackfleisch-pfanne Mexikanische Art) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Mais, dazu Kartoffel-püree <sup>(g)</sup> und Apfelmus	Herzhafte Veggie-Bolognese <sup>(a1,a3,j)</sup> (aus Soja-eiweiß) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Obst	Baguette Barbecue <sup>(2,4,5,a1,a3,j)</sup> gefüllt mit gebratenem Rib-Steak, Salat, Gewürzgurke und Barbecue-Sauce

**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 Geflügel · enthält Fisch  
 vegan (ohne Tierprodukte) · besonders geeignet für Krippenkinder · kennzeichnet den Pfad in Anlehnung an die Qualitätsstandards der DGE für die Kinder- und Schulpflege.

	Junior Menü A	Junior Menü B	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 4,90 €
Mittwoch 16.07.	Erbsensuppe mit Kasseler-suppenfleisch <sup>(2,4,6)</sup> , dazu Obst	Chicken Nuggets <sup>(2,a1,j)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Rotkohl <sup>(7)</sup> und Kartoffeln	Käsespätzle <sup>(a1,c,g)</sup> mit Röst-zwiebeln, dazu Apfelmus	Süßes Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfel-Füllung und Heidelbeer-Füllung), dazu Vanillesoße <sup>(3,g)</sup>
Donnerstag 17.07.	Würzige Gyrossuppe <sup>(a1,g)</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Vollkorn-brot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumen-kernen	Geflügel-fleisch-klobchen <sup>(a1,g)</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> und frischem Rotkohl-Rohkost	Schoko-Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit warmem Birnenkompott	Baguette "Schnitzel" <sup>(3,a1,c,g,j)</sup> mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Freitag 18.07.	Gulaschsuppe (Schweine-fleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,j)</sup> , dazu Fruchtzwerg <sup>(g)</sup>	Fischburger <sup>(a1,c,d,g,j,k)</sup> mit Dill-Senf-Soße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln, dazu Fruchtzwerg <sup>(g)</sup>	Vollkorn-Pasta <sup>(a1)</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , dazu Fruchtzwerg <sup>(g)</sup>	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" <sup>(1,2,3,4,7,a1,g)</sup> herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern und mit Käse überbacken
Montag 21.07.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" <sup>(a1)</sup> mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup>	Currywurstgulasch <sup>(1,2,3,4,6,a1,j)</sup> mit Tomatensoße und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise <sup>(a1,c,g)</sup> und gebratenen Pesto-Gnocchi <sup>(4,a1,c,g)</sup>	Gebratene Geflügelboulette, dazu Kartoffelsalat mit Essig & Öl und Garnitur <sup>(3,4,a1,c,j)</sup>
Dienstag 22.07.	Nudelsuppe <sup>(a1,c)</sup> mit Suppen-gemüse und Geflügel-fleisch, dazu Mehrkorn-Brot <sup>(a1,a2)</sup>	Dinos aus zartem Hähnchen-fleisch <sup>(2,a1,a2,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , buntem Gemüse <sup>(a1)</sup> (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Nudel-Spinat-Auflauf <sup>(a1,c,g)</sup> , zarter Blattspinat mit Nudeln, überbacken mit Käse	Baguette Barbecue <sup>(2,4,5,a1,a3,j)</sup> gefüllt mit gebratenem Rib-Steak, Salat, Gewürzgurke und Barbecue-Sauce
Mittwoch 23.07.	Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit Kirschkompott	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße <sup>(a1,g)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> und Kirschkompott	Veggie-Gemüseschnitzel <sup>(a1,c)</sup> (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße <sup>(a1)</sup> und Natur-reis (Vollkorn)	Süßes Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfel-Füllung und Heidelbeer-Füllung), dazu Vanillesoße <sup>(3,g)</sup>
Donnerstag 24.07.	Linsensuppe <sup>(a1)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> und Monsterbacke <sup>(g)</sup>	Gekochte Eier <sup>(c)</sup> in Senfsoße <sup>(a1,j)</sup> mit Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat	Asia-Gemüsepfanne <sup>(a1,f)</sup> süß-sauer mit Vollkorn-nudeln <sup>(a1)</sup> und frischem Gurkensalat	Baguette "Schnitzel" <sup>(3,a1,c,g,j)</sup> mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Freitag 25.07.	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu Obst	Backfischfilet <sup>(a1,d)</sup> mit Kräuter-soße <sup>(a1)</sup> und Reis, dazu Obst	Pasta <sup>(a1,c)</sup> mit aromatischer Tomaten-Paprika-Soße <sup>(a1)</sup> und Obst	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" <sup>(1,2,3,4,7,a1,g)</sup> herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern und mit Käse überbacken
Montag 28.07.	Tomatensuppe mit Reinsnudeln <sup>(a1,c)</sup> und Kräutern, Obst	Gehackte Klobchen <sup>(a1,c,j)</sup> mit Bratensoße <sup>(a1,j)</sup> , Spinat <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl <sup>(a1,a3,f)</sup> mit Kartoffeln, dazu Obst	Gebratene Geflügelboulette, dazu Kartoffelsalat mit Essig & Öl und Garnitur <sup>(3,4,a1,c,j)</sup>
Dienstag 29.07.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen <sup>(a1,j)</sup> und Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup>	Königsberger Klopse <sup>(a1)</sup> (Geflügel) mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, dazu Rote Bete <sup>(5)</sup>	🌱-Tortellini "Verdura" <sup>(a1,g)</sup> mit Tomaten-Gemüse-Füllung und Spinatsoße <sup>(a1)</sup>	Baguette Barbecue <sup>(2,4,5,a1,a3,j)</sup> gefüllt mit gebratenem Rib-Steak, Salat, Gewürzgurke und Barbecue-Sauce
Mittwoch 30.07.	Hefekloben <sup>(a1,c,g)</sup> mit Vanillesoße <sup>(3,g)</sup>	Hörnchennudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> , dazu Obst	Vegetarisches Hühner-frikassee <sup>(a1,g)</sup> (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis	Süßes Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfel-Füllung und Heidelbeer-Füllung), dazu Vanillesoße <sup>(3,g)</sup>
Donnerstag 31.07.	Graupensuppe <sup>(a3,j)</sup> mit Hühner-fleisch, dazu hausgemachte Vanillepuddingcreme <sup>(g)</sup>	Schweinegulasch <sup>(a1)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> , dazu hausgemachte Vanillepuddingcreme <sup>(g)</sup>	Pancakes "American Style" <sup>(a1,c,g)</sup> mit fruchtigem Apfelkompott	Baguette "Schnitzel" <sup>(3,a1,c,g,j)</sup> mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke

Abbestellungen können am Liefertag bis 7.30 Uhr erfolgen. Unsere Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.

# Bestellschein

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

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

01.07.2025 - 04.07.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
07.07.2025 - 11.07.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
14.07.2025 - 18.07.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
21.07.2025 - 25.07.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
28.07.2025 - 31.07.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					