

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,l,j) (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-menü.de

(Vorherige Anmeldung und Freischaltung erforderlich!)

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

Mail: bestellung@regio-menue.de



01. bis 31. August 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-menü.de



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

	Junior Menü A	Junior Menü B	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 4,90 €
Freitag 01.08.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, dazu Monte-Pudding ^(g,h2)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße und Kartoffeln, Monte-Pudding ^(g,h2)	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Monte-Pudding ^(g,h2)	Dürüm (Weizentortilla) ^(2,3,7,a1,c,g) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln
Montag 04.08.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwurststeinlage ^(2,3,4,6,7)	Kartoffeltaschen "Friskhäse-Kräuter" ^(m,g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat "Essig & Öl" und Garnitur ^(3,4,a1,c)
Dienstag 05.08.	Milchreis ^(g) mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Exotisches Gemüsecurry ^(a1,g,i) mit Kokosnussmilch und -Reis, dazu Apfelmus	Gegrilltes Putensteak ^(7,a1,i) mit Curry-Ketchup im Baguettebrötchen mit Garnitur
Mittwoch 06.08.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, dazu Erdbeerkompott	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika- und Gewürzgerknudeln ⁽⁵⁾ , dazu Kartoffelpüree ^(g)	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott	„American Pancake“ ^(a1,c,g) Pfannkuchen mit Fruchtsoße
Donnerstag 07.08.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasslersuppenfleisch und frischem Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse ^(a1) , Geflügeloße ^(a1) und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) und frischem Obst	Baguette „Spezial“ ^(1,2,3,4,5,7,a1,g) mit Salami, Tomatenbutter, Gewürzgerknudeln und Garnitur
Freitag 08.08.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Monsterbacke ^(g)	Fruchtiges Hühnchencurry, Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Monsterbacke ^(g)	1 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g)	Dürüm (Weizentortilla) ^(2,3,7,a1,c,g) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln
Montag 11.08.	Soljanka "Ukrainische Art" mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^(a1,a2)	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i) mit Nudeln ^(a1,c) und frischem Obst	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) , dazu frisches Obst	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat "Essig & Öl" und Garnitur ^(3,4,a1,c)
Dienstag 12.08.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	"Rouladentopf" ^(2,4,5,6,7,a1,i) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgerknudeln, Zwiebeln und Schinken) mit Kartoffelpüree ^(g)	Bunte Nudelplatte ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Bohnensalat	Gegrilltes Putensteak ^(7,a1,i) im Baguettebrötchen mit Garnitur
Mittwoch 13.08.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^(g)	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffeln, dazu frischer Weißkohl-Paprika-Rohkost	Falafel-Kichererbsenbällchen ^(a1,i) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornpaste ^(a1)	„American Pancake“ ^(a1,c,g) Pfannkuchen mit Fruchtsoße
Donnerstag 14.08.	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	-Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)	Baguette „Spezial“ ^(1,2,3,4,5,7,a1,g) mit Salami, Tomatenbutter, Gewürzgerknudeln und Garnitur
Freitag 15.08.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfeln, dazu Fruchtzwerg ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,i) (kalt) und Kartoffeln	Bunte Gnocchiflanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Fruchtzwerg ^(g)	Dürüm (Weizentortilla) ^(2,3,7,a1,c,g) Wrap gefüllt 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*, (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 Schulverpflegung.

	Junior Menü A	Junior Menü B	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 4,90 €
Montag 18.08.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Feines Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Spargel, dazu Kartoffeln und Obst	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,i,j) mit Chinagemüse in Soja-sauce ^(a1) , dazu Reisbeilage	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat "Essig & Öl" und Garnitur ^(3,4,a1,c)
Dienstag 19.08.	Möhreneintopf ^(a1) mit Hühnerfleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)	Gebackene Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,i) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , dazu bunter Salat- Mix	Veganes Chili sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais, dazu Vollkorn- Naturreis und bunter Salat- Mix	Gegrilltes Putensteak ^(7,a1,i) mit Curry-Ketchup im Baguettebrötchen mit Garnitur
Mittwoch 20.08.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmem Bratäpfelkompott	Sahnegulasch ^(a1,9) (vom Schwein) mit Kartoffelpüree ^(g) und frischem Obst	Quorn- Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , -Sauerkraut ^(a1,g,i) und Kartoffelpüree ^(g)	„American Pancake“ ^(a1,c,g) Pfannkuchen mit Fruchtsoße
Donnerstag 21.08.	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) (Hoki) ^(a1,d,g) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^(a1,d,g) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g)	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Kirschen	Baguette „Spezial“ ^(1,2,3,4,5,7,a1,g) mit Salami, Tomatenbutter, Gewürzgerknudeln und Garnitur
Freitag 22.08.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,i) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Käsesoße ^(a1,g)	Dürüm (Weizentortilla) ^(2,3,7,a1,c,g) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln
Montag 25.08.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ^(g)	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i) mit Jagdwurst- und Gewürzgerknudeln, dazu Kartoffelpüree ^(g) und Wackelpudding ⁽³⁾	Mini- Germknödel "schwarz & weiß" (zweifärbig mit Schokolade) ^(a1,g) und Vanillesoße ^(3,g)	Hähnchenschnitzel mit Kartoffelsalat "Essig & Öl" und Garnitur ^(3,4,a1,c)
Dienstag 26.08.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Apfelmus	Bunte Schupfnudelplatte ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren, Erbsen und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Apfelmus	Gegrilltes Putensteak ^(7,a1,i) im Baguettebrötchen mit Garnitur
Mittwoch 27.08.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Obst	Gefülltes Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Pizza "Vegetaria" ^(2,a1,c,g) mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken	„American Pancake“ ^(a1,c,g) Pfannkuchen mit Fruchtsoße
Donnerstag 28.08.	Schokoladenpudding-Suppe ^(g) mit knusprigem Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus ^(a1) (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und frischem Gurkensalat	Veggie-Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschsoße ^(a1) und Kartoffeln	Baguette „Spezial“ ^(1,2,3,4,5,7,a1,g) mit Salami, Tomatenbutter, Gewürzgerknudeln und Garnitur
Freitag 29.08.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Monsterbacke ^(g)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Monsterbacke ^(g)	-Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu Monsterbacke ^(g)	Dürüm (Weizentortilla) ^(2,3,7,a1,c,g) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln

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	

01.08.2025

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

04.08.2025 - 08.08.2025

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

11.08.2025 - 15.08.2025

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

18.08.2025 - 22.08.2025

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

25.08.2025 - 29.08.2025

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					