

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 ⁽⁹⁾ (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. September 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 01.09.	Geflügelfleischklößchen-suppe ^(a1,c,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse  	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j) 	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel) 	Mini-Wiener Würstchen mit Senf, dazu Kartoffel-salat mit Mayonnaise und Garnitur ^(1,2,3,4,6,7,j) 
02.09. Veggie Day	Milchreis ^(g) mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus 	Eieromelette ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus 	Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung ^(a1,c,g) und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) , dazu Apfelmus 	Baguette "Chicken Nuggets" ^(2,7,a1,j) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup 
Mittwoch 03.09.	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,j) mit Kartoffeln, dazu frisches Obst 	Gehacktestippe ^(a1) mit Paprika, Gewürzkräutern ^(a1) und Kartoffel-püree ^(a1) , dazu frisches Obst 	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g) und Kartoffeln 	Milchreis ^(g) mit Kirschoße 
Donnerstag 04.09.	Deftiger Wirsingohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2) 	Königsberger Klopse ^(a1,c,j) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾ 	Bunte Pasta ^(a1,c) mit  -Broccoli-Soße ^(a1,a3,j) , dazu Rote Bete ⁽⁵⁾ 	Baguette "Hot Dog" ^(1,2,3,4,5,6,7,a1,j) mit Würstchen, Ketchup, Senf, Gewürzgurke und Röstzwiebeln 
Freitag 05.09.	Linsensuppe ^(a1,j) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtojoghurt ^(g) 	Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Fruchtojoghurt ^(g) 	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln, dazu Fruchtojoghurt ^(g) 	Cheeseburger ^(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,j) Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleischpatty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecue-Soße, Zwiebeln, Senf und Dressing 
Montag 08.09.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c) mit Gemüse und Geflü-gelfleisch, dazu Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack 	Pasta ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,7,a1,g) (Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack 	Eipatty ^(c,g) mit  -Spinat ^(a1,j) und Salzkartoffeln 	Mini-Wiener Würstchen mit Senf, dazu Kartoffel-salat mit Mayonnaise und Garnitur ^(1,2,3,4,6,7,j) 
Dienstag 09.09.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus 	Schmorgurkenpfanne ^(a1,j) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^(a1) , dazu Apfelmus 	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus 	Baguette "Chicken Nuggets" ^(2,7,a1,j) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup 
Mittwoch 10.09.	Erbsensuppe mit Kasseler-suppenfleisch ^(2,4,6,j) , dazu frisches Obst 	Chicken Nuggets ^(2,a1,j) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln 	Vegetarische Lasagnesuppe, Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,a3,j) , Paprika und Creme Fraiche ^(g) , dazu, frisches Obst 	Milchreis ^(g) mit Kirschoße 
Donnerstag 11.09.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtzwerg ^(g) 	Geflügelfleischklößchen ^(a1,g) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtzwerg ^(g) 	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^(g) 	Baguette "Hot Dog" ^(1,2,3,4,5,6,7,a1,j) mit Würstchen, Ketchup, Senf, Gewürzgurke und Röstzwiebeln 
Freitag 12.09.	Gulaschsuppe (Schweine-fleisch) mit Kartoffel- und Gemüse-einlage ^(a1,a3,j) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen 	Fischburger ^(a1,c,d,g,j,k) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, dazu frischer Rotkohlrohkost 	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , dazu frischer Rotkohlrohkost 	Cheeseburger ^(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,j) Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleischpatty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecue-Soße, Zwiebeln, Senf und Dressing 
Montag 15.09.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ^(a1) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,j) 	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^(a1) 	Blumenkohlroschen in holländischer Soße ^(a1,c,g) mit Kartoffeln 	Mini-Wiener Würstchen mit Senf, dazu Kartoffel-salat mit Mayonnaise und Garnitur ^(1,2,3,4,6,7,j) 

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 Queenslandüsse*, (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 €
Dienstag 16.09.	Linsensuppe ^(a1,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Fruchtojoghurt ^(g) 	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) mit Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat 	Quorn-Gulasch ^(a1,c) (aus Mycoprotein) mit Vollkornnudeln ^(a1) , dazu frischer Gurkensalat 	Baguette "Chicken Nuggets" ^(2,7,a1,j) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup 
Mittwoch 17.09.	Grießbrei ^(a1,g) mit heißer Kirschoße 	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , dazu Obst 	Karottenbratling ^(a1,c,i,k) mit Dillsoße ^(a1) und Naturreis (Vollkorn) 	Milchreis ^(g) mit Kirschoße 
Donnerstag 18.09.	Nudelsuppe ^(a1,c) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^(a1,a2) 	Geflügeldindos ^(2,a1,a2,j) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln 	Milchnudeln mit  -Apfelmus 	Baguette "Hot Dog" ^(1,2,3,4,5,6,7,a1,j) mit Würstchen, Ketchup, Senf, Gewürzgurke und Röstzwiebeln 
Freitag 19.09.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu frisches Obst 	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis 	Ravioli ^(a1,c,g) gefüllt mit Käse und Spinat, dazu Schnittlauchsoße ^(a1) und frisches Obst 	Cheeseburger ^(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,j) Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleischpatty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecue-Soße, Zwiebeln, Senf und Dressing 
Montag 22.09.	Tomatensuppe mit Ebyl ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst 	Geflügelboulette ^(a1,c,j) mit Spinat ^(a1) , Bratensoße ^(a1,j) und Salzkartoffeln 	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,j) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, dazu Obst 	Mini-Wiener Würstchen mit Senf, dazu Kartoffel-salat mit Mayonnaise und Garnitur ^(1,2,3,4,6,7,j) 
Dienstag 23.09.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^(a1) mit Ingwer, dazu Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,Dinkel) 	Königsberger Klopse ^(a1) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾ 	 -Tortellini "Verdura" ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, dazu Spinatsoße ^(a1) und Rote Bete ⁽⁵⁾ 	Baguette "Chicken Nuggets" ^(2,7,a1,j) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup 
Mittwoch 24.09.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Pflaumensoße 	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu frisches Obst 	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,g) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis 	Milchreis ^(g) mit Kirschoße 
Donnerstag 25.09.	Graupensuppe ^(a3,j) mit Hühnerfleisch, dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g) 	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu hausgemachte Quarkspeise ^(g) 	Pancakes "American Style" ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße 	Baguette "Hot Dog" ^(1,2,3,4,5,6,7,a1,j) mit Würstchen, Ketchup, Senf, Gewürzgurke und Röstzwiebeln 
Freitag 26.09.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c) mit Rindfleisch, dazu Monte-Pudding ^(g,h2) 	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Monte-Pudding ^(g,h2) 	Reisnudelpfanne ^(a1) mit Ei ^(c) , Gemüse und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Monte-Pudding ^(g,h2) 	Cheeseburger ^(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,j) Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleischpatty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecue-Soße, Zwiebeln, Senf und Dressing 
Montag 29.09.	Reissuppe ^(l) mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3) 	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwurst-einlage ^(2,3,4,6,7) 	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g) 	Mini-Wiener Würstchen mit Senf, dazu Kartoffel-salat mit Mayonnaise und Garnitur ^(1,2,3,4,6,7,j) 
Dienstag 30.09.	Milchreis ^(g) mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus 	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Apfelmus 	Süßkartoffelcurry ^(a1,g) mit  -Reis, dazu Apfelmus 	Baguette "Chicken Nuggets" ^(2,7,a1,j) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup 

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	

01.09.2025 - 05.09.2025

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

08.09.2025 - 12.09.2025

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

15.09.2025 - 19.09.2025

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

22.09.2025 - 26.09.2025

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

29.09.2025 - 30.09.2025

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					