

## 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>6,9,11</sup> (75 ml)
<b>S2</b>	<b>Salat 2</b> Salatvariation mit Hirtenkäse und Trauben <sup>9</sup> (300 g), dazu Joghurt-Dressing <sup>6,9</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. Oktober 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 €
Mittwoch 01.10.	Nudelsuppe <sup>(a1,c)</sup> mit Eierstich und Gemüseeinlage	Würzige Gehacktesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Paprika- und Gewürzkräutern <sup>(5)</sup> , dazu Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Erdbeerkompott	"Süßes Allerlei" aus verschieden gefüllten Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> (mit Himbeer-Panna-Cotta-, Apfel- und Heidelbeerfüllung), dazu Vanillesoße <sup>(9)</sup>
Donnerstag 02.10.	Grüner Erbseneintopf <sup>(a1,j)</sup> mit Kasseler Suppenfleisch <sup>(2,4,6)</sup> und frischem Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße <sup>(a1)</sup> , Rotkohl <sup>(7)</sup> und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> mit vegetarischer Gemüse-Bolognese <sup>(a1,j)</sup> und frischem Obst	Baguette "Schnitzel" <sup>(3,a1,c,g,j)</sup> mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Freitag 03.10.	<b>Tag der deutschen Einheit</b>			
Montag 06.10.	Reissuppe <sup>(f)</sup> mit Geflügel- fleisch und Suppengemüse, dazu frisches Obst	Würstchengulasch <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,j)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> und frischem Obst	Gemüse-Köttbullar <sup>(c)</sup> (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup>	Fischstäbchen mit Kartoffelsalat, Zitronenecke und Garnitur <sup>(4,a1,d,j)</sup>
Dienstag 07.10.	Muschelnudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Rostbratwurst "Nürnberger Art" <sup>(6,7,g)</sup> mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Kartoffelgratin <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Bohnensalat	Baguette "Pulled Pork" <sup>(2,7,a1,j)</sup> gefüllt mit mariniertem Schweinefleisch, Weißkraut- salat und Barbecue-Sauce
Mittwoch 08.10.	Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit Heidelbeersoße <sup>(9)</sup>	"Rouladentopf" <sup>(2,4,5,6,7,a1,j)</sup> (zartes Rindfleisch mit Gewürzkräutern, Zwiebeln und Schinken), dazu Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Weißkohl-Paprika-Rohkost	Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	"Süßes Allerlei" aus verschieden gefüllten Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> (mit Himbeer-Panna-Cotta-, Apfel- und Heidelbeerfüllung), dazu Vanillesoße <sup>(9)</sup>
Donnerstag 09.10.	Lasagnesuppe <sup>(a1,c,g)</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Chicken Nuggets <sup>(2,a1,j)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Gemüse-Nudelpfanne <sup>(a1,c)</sup> (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) mit Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup>	Baguette "Schnitzel" <sup>(3,a1,c,g,j)</sup> mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Freitag 10.10.	Kartoffelsuppe <sup>(a1,j)</sup> mit Jagdwurstwürfeln <sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup> dazu Fruchtzwerg <sup>(g)</sup>	Backfischfilet <sup>(a1,d)</sup> mit Gurken-Remouladen-Soße <sup>(7,a1,c,g,j)</sup> (kalt) und Kartoffeln	Quorn-Bratwurst <sup>(c)</sup> (aus Mycoprotein) mit Soße <sup>(a1)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	"Geflügeldöner" <sup>(2,7,a1,c,g,k,m)</sup> Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Joghurt-Knoblauchsoße und frischen Zwiebeln
Montag 13.10.	Altmärkische Hochzeitssuppe <sup>(f)</sup> mit Eierstich <sup>(c,g)</sup> und Fleischklößen <sup>(a1,c)</sup> (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee <sup>(a1,a2,j)</sup> mit feinem Gemüse, dazu Kartoffeln und Obst	Vegetarische Frühling- rollen <sup>(a1,i,j)</sup> mit Chinagemüse in Sojasauce <sup>(a1,j)</sup> , dazu Reisbeilage	Fischstäbchen mit Kartoffelsalat, Zitronenecke und Garnitur <sup>(4,a1,d,j)</sup>
Dienstag 14.10.	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Geflügelfleisch, dazu Mehrkorn-Brot <sup>(a1,a2)</sup>	Gebackene Geflügeljagd- wurstschneibe <sup>(2,4,a1)</sup> mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , dazu bunter Salat-Mix	Reisnudelpfanne <sup>(a1,c,i)</sup> mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße <sup>(5,a1,i,j)</sup> , dazu bunter Salat-Mix	Baguette "Pulled Pork" <sup>(2,7,a1,j)</sup> gefüllt mit mariniertem Schweinefleisch, Weißkraut- salat und Barbecue-Sauce
Mittwoch 15.10.	Quarkkeulchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit warmem Birnenkompott	Schweinegulasch <sup>(a1)</sup> mit Leipziger Allerlei <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	🌱-Nudeln <sup>(a1)</sup> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup>	"Süßes Allerlei" aus verschieden gefüllten Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> (mit Himbeer-Panna-Cotta-, Apfel- und Heidelbeerfüllung), dazu Vanillesoße <sup>(9)</sup>

**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 Krüppelkinder · 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 €
Donnerstag 16.10.	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügelwürstchen- würfeln <sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup> , dazu hausgemachte Schokopuddingcreme <sup>(9)</sup>	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) <sup>(a1,d,g)</sup> mit Petersiliensoße <sup>(a1)</sup> und Reis, dazu hausgemachte Schokopuddingcreme <sup>(9)</sup>	Grießbrei <sup>(3,a1,g)</sup> mit Vanille- geschmack und Kirschen	Baguette "Schnitzel" <sup>(3,a1,c,g,j)</sup> mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Freitag 17.10.	Fadennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleisch und Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Schweinebraten mit Soße <sup>(a1,j)</sup> , grünen Bohnen <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	Grüne Tortellini mit Gemüse- füllung <sup>(a1,c,g)</sup> und Käsesoße <sup>(a1,g)</sup>	"Geflügeldöner" <sup>(2,7,a1,c,g,k,m)</sup> Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weiß- kraut, Joghurt- Knoblauchsoße und frischen Zwiebeln
Montag 20.10.	Eierstichsuppe <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding <sup>(9)</sup>	Bauerngulasch <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,j)</sup> mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzkräutern <sup>(5)</sup> , dazu Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Wackelpudding <sup>(9)</sup>	2 Marillenkügelchen mit Aprikosenfüllung <sup>(a1,c,g)</sup> und Vanillesoße <sup>(9)</sup>	Fischstäbchen mit Kartoffelsalat, Zitronenecke und Garnitur <sup>(4,a1,d,j)</sup>
Dienstag 21.10.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Hörnchenpasta <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> , dazu Apfelmus	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , dazu Apfelmus	Baguette "Pulled Pork" <sup>(2,7,a1,j)</sup> gefüllt mit mariniertem Schweinefleisch, Weißkraut- salat und Barbecue-Sauce
Mittwoch 22.10.	Herzhafte Kartoffelsuppe <sup>(a1,2,3,4,6,7,a1,g,i)</sup> mit Schmand und Bock- wurstwürfeln, 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 Couscous <sup>(a1)</sup> und Obst	"Süßes Allerlei" aus verschieden gefüllten Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> (mit Himbeer-Panna-Cotta-, Apfel- und Heidelbeerfüllung), dazu Vanillesoße <sup>(9)</sup>
Donnerstag 23.10.	Vanillepuddingsuppe <sup>(9)</sup> mit knusprigem Zwieback <sup>(a1,a3,g,f)</sup>	Jägerschmaus <sup>(a1,j)</sup> (Schweine- hack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> , dazu Monsterbacke <sup>(9)</sup>	Vegane Klopse "Königsberger Art" <sup>(a1,c,i,j)</sup> (aus Weizenprotein) mit Kapern- soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Baguette "Schnitzel" <sup>(3,a1,c,g,j)</sup> mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Freitag 24.10.	Grüne Bohnensuppe <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu frischer Möhren-Rohkost	🌱-Blumenkohl in Soße <sup>(a1,g,i)</sup> mit Salzkartoffeln, dazu frischer Möhren-Rohkost	"Geflügeldöner" <sup>(2,7,a1,c,g,k,m)</sup> Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weiß- kraut, Joghurt- Knoblauchsoße und frischen Zwiebeln
Montag 27.10.	Geflügelfleisch- klößchensuppe <sup>(a1,c,j,i)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und Gemüse	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Würstchenwürfeln <sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup>	Kartoffeltaschen "Frischkäse- Kräuter" <sup>(9)</sup> mit buntem Gemüse- frikassee <sup>(a1,a3,g)</sup> (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)	Fischstäbchen mit Kartoffelsalat, Zitronenecke und Garnitur <sup>(4,a1,d,j)</sup>
Dienstag 28.10.	Milchreis <sup>(9)</sup> mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Königsberger Klopse <sup>(a1,c,i)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, dazu Apfelmus	Überbackene Tortellini, Grüne Tortellini mit Gemüse- füllung <sup>(a1,c,g)</sup> überbacken mit herzhaftem Käse <sup>(9)</sup> , dazu Apfelmus	Baguette "Pulled Pork" <sup>(2,7,a1,j)</sup> gefüllt mit mariniertem Schweinefleisch, Weißkraut- salat und Barbecue-Sauce
Mittwoch 29.10.	Reissuppe <sup>(f)</sup> mit Rindfleisch und Suppengrün, dazu Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup> Obst	Gehacktesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Paprika, Gewürzkräutern <sup>(5)</sup> und Kartoffel- püree <sup>(g)</sup> , dazu frisches Obst	Blumenkohl-Käse-Knusper- stern <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-, Apfel- und Heidelbeerfüllung), dazu Vanillesoße <sup>(9)</sup>
Donnerstag 30.10.	"Brodlernder Hexeneintopf" Möhren-Kürbis-Suppe <sup>(a1,g)</sup> mit Croutons <sup>(a1)</sup> , dazu Fruchtjoghurt <sup>(9)</sup>	"Augäpfel in Senfränke mit Wurzelwichten" Gekochte Eier <sup>(c)</sup> in Senfsoße <sup>(a1,j)</sup> mit Kartoffeln, dazu Fruchtjoghurt <sup>(9)</sup>	"Würmer in Hexenbaumsoße" Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> mit 🌱- Broccoli-Soße <sup>(a1,g,i)</sup> , dazu Fruchtjoghurt <sup>(9)</sup>	Baguette "Schnitzel" <sup>(3,a1,c,g,j)</sup> mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Freitag 31.10.	<b>Reformationstag</b>			

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	

### 01.10.2025 - 03.10.2025

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

### 06.10.2025 - 10.10.2025

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

### 13.10.2025 - 17.10.2025

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

### 20.10.2025 - 24.10.2025

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

### 27.10.2025 - 31.10.2025

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					