

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  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,9,11) (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-menue.de

(Vorherige Anmeldung und Freischaltung erforderlich!)

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

Mail: bestellung@regio-menue.de



01. bis 30. November 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 03.11.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Vanillepudding ^(3,g)  	Pasta ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,7,a1,g) (Kochschinken und Erbsen) dazu Vanillepudding ^(3,g) 	Eipatty ^(c,g,i) mit  -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln	Gebratene Boulette, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur ^(4,a1,c,i,j) 
Dienstag 04.11.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtzwerg ⁽⁶⁾ 	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtzwerg ⁽⁶⁾  	Schoko-Grießbrei ^(a1,g) mit warmem Birnenkompott	Baguette "Backfisch" ^(1,3,a1,c,g,d,j) mit Remoulade, Salat, Tomate und Gurke 
Mittwoch 05.11.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	"Tex-Mex" (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) ^(a1) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Mais, dazu Kartoffelpüree ⁽⁶⁾ und Apfelmus 	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus  	"American Pancake" ^(a1,c,g) Pfannkuchen mit Schokosoße 
Donnerstag 06.11.	Erbsensuppe mit KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6,i) , dazu Obst 	Chicken Nuggets ^(2,a1,i) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln 	Herzhafte Veggie-Bolognese ^(a1,a3,i) (aus Soja-eiweiß) mit Gabelspaghettij ^(a1,c) und Obst  	Baguette "Spezial" ^(1,2,3,4,5,7,a1,g) mit Salami, Tomatenbutter, Gewürzgurke und Garnitur 
Freitag 07.11.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,j) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen 	Fischburger ^(a1,c,d,g,j,k) mit Dill-Sensoße ^(a1,i,j) und Kartoffeln, dazu frischer Rotkohlrohkost  	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , dazu frischer Rotkohlrohkost 	Crispy Chicken Burger ^(2,4,5,a1,a2,a3,c,g,j,k) Hamburgerbrötchen mit Sesam, belegt mit knusprig-würzigem Hähnchenfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, süß-sauer-Soße und Dressing 
Montag 10.11.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j)  	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ⁽⁶⁾ 	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,i) mit gebratenen Pesto-Gnocchi ^(4,a1,c,g) 	Gebratene Boulette, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur ^(4,a1,c,i,j) 
 11.11. 	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , dazu Berliner ^(a1,c,g) 	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,i) mit Kartoffeln, dazu Berliner ^(a1,c,g)  	Thai-Gemüsepfanne ^(a1,i,j) süß-sauer mit Vollkornnudeln ^(a1) , dazu Berliner ^(a1,c,g)  	Baguette "Backfisch" ^(1,3,a1,c,g,d,j) mit Remoulade, Salat, Tomate und Gurke 
Mittwoch 12.11.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) mit Nudeln ^(a1,c) und Kirschkompott 	Veggie-Gemüseschnitzel ^(a1,c) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1) und Maispüree ⁽⁶⁾ 	"American Pancake" ^(a1,c,g) Pfannkuchen mit Schokosoße 
Donnerstag 13.11.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^(a1,a2)  	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch ^(2,a1,a2,c) mit Soße ^(a1) buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln 	Milchnudeln ^(3,a1,c,g) mit  -Apfelmus	Baguette "Spezial" ^(1,2,3,4,5,7,a1,g) mit Salami, Tomatenbutter, Gewürzgurke und Garnitur 
Freitag 14.11.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Obst 	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis  	 -Pasta ^(a1,c) mit aromatischer Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) und Obst	Crispy Chicken Burger ^(2,4,5,a1,a2,a3,c,g,j,k) Hamburgerbrötchen mit Sesam, belegt mit knusprig-würzigem Hähnchenfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, süß-sauer-Soße und Dressing 

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, (k - Brebstiere*; (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 Queenslandrüsse*, (i - Sellerie*; (j - Senf*; (k - Sesam*; (l - Schwefeldioxid & Sulfite, (m - Lupine*; (n - Weichtiere*

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 Schulpflege.

	Junior Menü A	Junior Menü B	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 4,90 €
Montag 17.11.	Tomatensuppe mit Reinsnudeln ^(a1,c) und Kräutern, dazu Obst	Gehacktesklößchen ^(a1,c,i) mit Bratensoße ^(a1,j) , Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln 	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, dazu Obst 	Gebratene Boulette, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur ^(4,a1,c,i,j) 
Dienstag 18.11.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,i,g) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) 	Königsberger Klopse ^(a1) (Geflügel) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾ 	 -Tortellini "Verdura" ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, dazu Spinatsoße ^(a1) 	Baguette "Backfisch" ^(1,3,a1,c,g,d,j) mit Remoulade, Salat, Tomate und Gurke 
Mittwoch 19.11.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Obst 	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,g) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis 	"American Pancake" ^(a1,c,g) Pfannkuchen mit Schokosoße 
Donnerstag 20.11.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Hühnerfleisch, dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁶⁾  	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁶⁾ 	Pancakes "American Style" ^(a1,c,g) , dazu fruchtiges Bratapfelkompott mit Zimtnote	Baguette "Spezial" ^(1,2,3,4,5,7,a1,g) mit Salami, Tomatenbutter, Gewürzgurke und Garnitur 
Freitag 21.11.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, dazu Monte-Pudding ^(a,h2) 	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Monte-Pudding ^(a,h2)  	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Monte-Pudding ^(a,h2) 	Crispy Chicken Burger ^(2,4,5,a1,a2,a3,c,g,j,k) Hamburgerbrötchen mit Sesam, belegt mit knusprig-würzigem Hähnchenfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, süß-sauer-Soße und Dressing 
Montag 24.11.	Reissuppe ⁽⁶⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)  	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7) 	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ⁽⁶⁾ mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)	Gebratene Boulette, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur ^(4,a1,c,i,j) 
Dienstag 25.11.	Milchreis ⁽⁶⁾ mit heißen Zimt-Kirschen	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln 	Exotisches Gemüsecurry ^(a1,i) mit Kokosnussmilch und  -Reis, dazu Obst 	Baguette "Backfisch" ^(1,3,a1,c,g,d,j) mit Remoulade, Salat, Tomate und Gurke 
Mittwoch 26.11.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, dazu Erdbeerkompott 	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) natur mit Paprika- und Gewürzgurkenwürfeln ⁽⁵⁾ , dazu Kartoffelpüree ⁽⁶⁾  	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott	"American Pancake" ^(a1,c,g) Pfannkuchen mit Schokosoße 
Donnerstag 27.11.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6) , dazu frisches Obst 	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelssoße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ 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, Gewürzgurke und Garnitur 
Freitag 28.11.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3) , dazu Monsterbacke ⁽⁶⁾ 	Fruchtiges Hühnchen Curry, Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Monsterbacke ⁽⁶⁾  	Süße Schupfnudeln ^(a1,g) mit Vanillesoße ^(3,g)	Crispy Chicken Burger ^(2,4,5,a1,a2,a3,c,g,j,k) Hamburgerbrötchen mit Sesam, belegt mit knusprig-würzigem Hähnchenfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, süß-sauer-Soße und Dressing 

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	

03.11.2025 - 07.11.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
10.11.2025 - 14.11.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
17.11.2025 - 21.11.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
24.11.2025 - 28.11.2025					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					