

Ernährungskonzept

Eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung mit nährwertoptimalen 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,g,lj} (75 ml)
S2	Salat 2 Salatvariation mit Hirtenkäse und Trauben ^g (300 g), dazu Joghurt-Dressing ^{c,g} (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 31. Januar 2026

Juniorspeiseplan

Bestellungen und Abbestellungen

Bestellungen wochentags am Vortag bis 23:59 Uhr, per App oder Online.

Abbestellungen sind am Lieferstag 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 Lieferstag!
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 €
Donnerstag	01.01.	Neujahrstag		
Freitag	02.01.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseinlage ^{a1,a3,j} , dazu Fruchtjoghurt ^g	Vollkorn-Pasta ^{a1} mit fruchtiger Tomatensoße ^{a1} , dazu Fruchtjoghurt ^g	
Montag	05.01.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ^{a1,i} mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^{i,2,3,4,6,7,j,j}	Blumenkohlöschen in holländischer Soße ^{a1,c,g,i} mit Kartoffeln	
Dienstag	06.01.	Heilige Drei Könige		
Mittwoch	07.01.	Grießbrei ^{a1,g} mit Kirschkomott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^{a1,g} mit Erbsen und Nudeln ^{a1,c} , dazu Kirschkomott ^g	Veggie-Karottenbratling mit Dillsosse ^{a1} und Reis
Donnerstag	08.01.	Nudelsuppe ^{a1,c,i} mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^{a1,a2}	Gekochte Eier ^c in Senfsoße ^{a1,i} , dazu Obst	Milchnudeln ^{3,a1,c,g} mit BIO-Apfelmus
Freitag	09.01.	Möhreneintopf ^{a1} mit Schweinefleisch, dazu Schoko-Pudding ^g	Backfischfilet ^{a1,d} mit Kräutersoße ^{a1} und Reis	Ravioli ^{a1,c,g} gefüllt mit Käse und Spinat, dazu Schnittlauchsoße ^{a1} und Schoko-Pudding ^g
Montag	12.01.	Tomatensuppe mit Ebly ^{a1} (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst	Geflügelboulette ^{a1,c,i,j} mit Bratensoße ^{a1,j} , Spinat ^{a1} und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkoh ^{[1,a1,a3,f} (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, dazu Obst
Dienstag	13.01.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe ^{a1} mit Ingwer, dazu Dinkel-Vollkorn-Brot ^{a1,Dinkel}	Königsberger Klopse ^{a1} mit Kaperssoße ^{a1,g} und Kartoffeln, Rote Bete ^{i,j}	BIO-Tortellini "Verdura" ^{a1,g} mit Tomaten-Gemüse-Füllung und Spinatoße ^{a1}
Mittwoch	14.01.	Hefeklööße ^{a1,c,g} mit Vanillesoße ^{b,g}	Hörnchennudeln ^{a1,c} mit Sauce Bolognese ^{a1} , dazu Obst	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^{a1,g} (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis

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

Allergen: (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 - Schwefeloxid & 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 Schulverpflegung.

	Junior Menü A	Junior Menü B	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 4,90 €	
Donnerstag	15.01.	Graupensuppe ^{a3,i,j} mit Hühnerfleisch, dazu hausgemachte Quarkspeise ^g	Schweinegulasch ^{a1} mit Spirelli ^{i,a1,c} , dazu hausgemachte Quarkspeise ^g	Reisnudelpfanne ^{a1} mit Ei ^c , Gemüse und Rahmsoße ^{a1,g} , dazu hausgemachte Quarkspeise ^g	Baguette "Schnitzel" ^(3,a1,c,g) mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Freitag	16.01.	Sternchennudelsuppe ^{a1,c,i} mit Rindfleisch, dazu Monte-Pudding ^{g,h2}	Jumbo-Fischstäbchen ^{a1,d} mit Zitronen-Butter-Soße ^{a1,g} und Kartoffeln, Monte-Pudding ^{g,h2}	Vegetarische Erbsensuppe ⁱ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Monte-Pudding ^{g,h2}	Hausgemachter Pizzasnack "Hot Dog" ^{i,2,3,4,5,6,a,c,g} herhaft belegt mit Würstchenscheiben, süß-saurer Gewürzgurken und Rösti-zwiebeln, überbacken mit Käse
Montag	19.01.	Nudelsuppe ^{a1,i} mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, dazu Mischbrot ^{a1,a2}	Spirelli ^{i,a1,c} mit Tomatensoße ^{a1} und Geflügelwurststeinlage ^{2,3,4,6,7}	Kartoffeltaschen Frischkäse-Kräuter ^g mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^{a1,g}	Fischstäbchen ^{4,a1,d,j} mit Kartoffelsalat, Zitronecke und Garnitur
Dienstag	20.01.	Milchreis ^g mit Apfelmus ²	Schweineschnitzel ^{a1,c} mit Erbsengemüse ^{a1} , Soße ^{a1} und Kartoffeln	Süßkartoffelcurry ^{a1,j} mit BIO-Reis, dazu Obst	Dürüm (Weizentortilla) ^{2,3,7,a1,c,g} Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln
Mittwoch	21.01.	Eierstichsuppe ^{a1,c,g,j} mit Suppengemüse, Geflügelfleisch und Erdbeerkompott	Würzige Gehacktesstippe ^{5,a} mit Paprika- und Gewürzgurkenwürfeln ⁵ , dazu Kartoffelpüree ⁹ und Erdbeerkompott	Eierkuchen ^{a1,c,g} mit Erdbeerkompott	"Süßes Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen" ^{M,a1,c,g} (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße ^{b,g}
Donnerstag	22.01.	Grüner Erbseneintopf ^{a1,i} mit Kasslersuppenfleisch ^{2,4,6} und frischem Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^{a1} , Rotkohl ¹⁷ und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln ^{a1} mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^{a1,i} und frischem Obst	Baguette "Schnitzel" ^(3,a1,c,g) mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Freitag	23.01.	Kesselgulaschsuppe ^{2,4,6} (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseinlage ^{a1,a2,j} , dazu Monsterbacke ^g	Hähnchen in Honig-Senf-Dillsosse ^{a1,g} mit Nudeln ^{a1,c} , dazu Monsterbacke ^g	1 Germknödel mit Kirschfüllung ^{a1,c,g} und Vanillesoße ^{b,g}	Hausgemachter Pizzasnack "Hot Dog" ^{i,2,3,4,5,6,a,c,g} herhaft belegt mit Würstchenscheiben, süß-saurer Gewürzgurken und Rösti-zwiebeln, überbacken mit Käse
Montag	26.01.	Reissuppe ⁱ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^{a1,a2,a3}	Würstchengulasch ^{1,2,3,4,6,7,a1,i,j} mit Nudeln ^{a1,c} und frischem Obst	Gemüse-Köttbullar ^c (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^{a1} und Vollkornnudeln ^{a1}	Fischstäbchen ^{4,a1,d,j} mit Kartoffelsalat, Zitronecke und Garnitur
Dienstag	27.01.	Muschelnudelsuppe ^{a1,c,i} mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^{a1,a2}	Rostbratwurst Nürnberger Art ^{6,7,g} mit Soße ^{a1,j} , Möhrensoße ^{a1} , Kartoffeln	Vegetarischer Auflauf ^{a1,a2,f,g,j} "Lasagne Art" mit Sojabolognese (Sojaeiweiß) und Creme Fraiche, gratiniert mit Käse, dazu Bohnensalat	Dürüm (Weizentortilla) ^{2,3,7,a1,c,g} Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln
Mittwoch	28.01.	Hefeklööße ^{a1,c,g} mit Heidelbeersoße ^g	"Rouladentopf" ^{2,4,5,6,7,a1,j} (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln, Schinken), dazu Kartoffelpüree ⁹ und Weißkohl-Paprika-Rohkost	Bunte Nudeln ^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1,g} und Panee (Käseswürfel), dazu frischer Weißkohl-Paprika-Rohkost	"Süßes Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen" ^{M,a1,c,g} (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße ^{b,g}
Donnerstag	29.01.	Lasagnesuppe ^{a1,c,g} mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot ^{a1,a2,a3} mit Sonnenblumenkernen	Chicken Nuggets ^{2,a1,j} mit Soße ^{a1} , Mischgemüse ^{a1} und Kartoffeln	Gemüse-Nudelpfanne ^{a1,c} mit Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli und Rahmsoße ^{a1,g} , dazu Fruchtjoghurt ^g	Baguette "Schnitzel" ^(3,a1,c,g) mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Freitag	30.01.	Kartoffelsuppe ^{a1,i} mit Jagdwurstwürfeln ^{1,2,3,4,6,7,j} , dazu Fruchtzwerg ^g	Backfischfilet ^{a1,d} mit Gurken-Remouladen-Soße ^{i,a1,c,g,j,kalt} und Kartoffeln	Quorn-Bratwurst ^c (aus Mycoprotein) mit Soße ^{a1} , BIO-Möhrensoße ^{a1,j} und Kartoffelpüree ^g	Hausgemachter Pizzasnack "Hot Dog" ^{i,2,3,4,5,6,a,c,g} herhaft belegt mit Würstchenscheiben, süß-saurer Gewürzgurken und Rösti-zwiebeln, überbacken mit Käse

Bestellschein

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

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

01.01.2026 - 02.01.2026

A	B	Veg	Kalt	S
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				

05.01.2026 - 09.01.2026

A	B	Veg	Kalt	S
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				

12.01.2026 - 16.01.2026

A	B	Veg	Kalt	S
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				

19.01.2026 - 23.01.2026

A	B	Veg	Kalt	S
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				

26.01.2026 - 30.01.2026

A	B	Veg	Kalt	S
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				

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