

## 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 <sup>6,2,4,6</sup> (300 g), dazu French-Dressing <sup>(c,g,l)</sup> (75 ml)
S2	Salat 2 Salatvariation mit Mozzarella und Rucola <sup>6</sup> (300 g), dazu Balsamico-Dressing <sup>(2,3,l)</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**



**01. bis 28. Februar 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 €	Junior Menü A	Junior Menü B	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 4,90 €
Montag 02.02.	Altmärkische Hochzeitssuppe <sup>[a]</sup> mit Eierstich <sup>[c,g]</sup> und Fleischklößchen <sup>[a,c]</sup> (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot <sup>[a,2,3]</sup> mit Sonnenblumenkernen 	Buntes Hühnerfrikassee <sup>[a,1,3,j]</sup> mit feinem Gemüse und Reis 	Veganes Chili sin Carne <sup>[a]</sup> mit Kidneybohnen, Tomatenwürfeln und Mais, dazu  Vollkornreis (fairtrade) und frisches Obst 	Mini-Wiener Würstchen <sup>[2,4,5,6,a,c,j]</sup> mit Senf, dazu Nudelsalat mit Mayonnaise und Garnitur 	 16.02. Rosenmontag	Geflügelfleischklößchensuppe <sup>[a,c,j]</sup> mit Vollkornnudeln <sup>[a]</sup> und Gemüse, Berliner <sup>[a,c,g]</sup> 	Spirali <sup>[a,j]</sup> mit Tomatensoße <sup>[a]</sup> und Würstchenwürfeln <sup>[1,2,3,4,6,7,j]</sup> , Berliner <sup>[a,c,g]</sup> 	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" <sup>[a]</sup> mit bunter Gemüsefrikassee <sup>[a,1,3,g]</sup> (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel), Berliner <sup>[a,c,g]</sup> 
Dienstag 03.02.	Möhreneintopf <sup>[a]</sup> mit Geflügelfleisch, dazu hausgemachte Puddingcreme <sup>[g]</sup> "Birne" 	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe <sup>[2,4,a]</sup> mit Gabelspaghetti <sup>[a,c]</sup> und Tomatensoße <sup>[a,d]</sup> , dazu hausgemachte Puddingcreme <sup>[g]</sup> "Birne" 	Asiatische Reisnudelpfanne <sup>[a,c]</sup> mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße <sup>[b,a,f]</sup> 	Hausgemachter Pizzasnack Flammkuchen <sup>[2,4,4,g]</sup> herhaft belegt mit Frühlingszwiebeln, Creme Fraiche und Schinkenwürfeln, überbacken mit Käse 				
Mittwoch 04.02.	Quarkkeulchen <sup>[a,1,c,g]</sup> mit warmem Apfelkompott 	Schweinegulasch <sup>[a]</sup> mit Leipziger Allerlei <sup>[a]</sup> und Kartoffelpüree <sup>[g]</sup> 	 -Nudeln <sup>[a]</sup> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>[a,1,g]</sup> 	American Pancake <sup>[a,1,c,g]</sup> Pfannkuchen mit Fruchtsoße 		Dienstag 17.02.	Milchreis <sup>[g]</sup> mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus 	Gebratene Jagdwurstscheibe <sup>[1,2,4,6,j]</sup> mit Soße <sup>[a]</sup> , Mischgemüse <sup>[a]</sup> und Kartoffeln 
Donnerstag 05.02.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch <sup>[2,4,6,i]</sup> , dazu bunter Salat-Mix 	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) <sup>[a,1,d,j]</sup> mit Petersiliense-Soße <sup>[a]</sup> und Reis, dazu bunter Salat-Mix 	Buntes Eierragout <sup>[a,1,c]</sup> mit Kartoffeln, dazu bunter Salat-Mix 	Baguette Chicken Nuggets <sup>[2,7,a,l]</sup> mit Tomate, Salat und Gewürzketchup 		Mittwoch 18.02.	Reissuppe <sup>[g]</sup> mit Rindfleisch und Suppengrün, dazu Roggenvollkornbrot <sup>[a,1,2]</sup> 	Gehacktesstippe <sup>[5,a]</sup> mit Paprika, Gewürzgurkenwürfeln <sup>[5]</sup> und Kartoffelpüree <sup>[g]</sup> , dazu frisches Obst 
Freitag 06.02.	Fadennudelsuppe <sup>[a,1,c,j]</sup> mit Geflügelfleischeinlage, dazu Roggenvollkornbrot <sup>[a,1,2]</sup> 	Hackbraten <sup>[1,2,4,6,7,a,1,c,j]</sup> mit Soße <sup>[a,l]</sup> , grünen Bohnen <sup>[a,1]</sup> und Salzkartoffeln 	Grießbrei <sup>[3,a,1,g]</sup> mit Vanillegeschmack und Erdbeeren 	Cheeseburger <sup>[3,4,5,a,2,3,c,j,k]</sup> Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleisch-Patty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf und Dressing 		Donnerstag 19.02.	Deftiger Wirsingkohlein-topf <sup>[a]</sup> mit Schweinefleisch, dazu Rote Bete <sup>[5]</sup> 	Königsberger Klopse <sup>[a,1,c]</sup> mit Kapernsoße <sup>[a,1,g]</sup> und Kartoffeln, dazu Rote Bete <sup>[5]</sup> 
Montag 09.02.	Eierstichsuppe <sup>[a,1,c,g]</sup> mit Suppen-gemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding <sup>[3]</sup> 	Bauerngulasch <sup>[1,2,3,4,6,7,a,1]</sup> mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree <sup>[g]</sup> und Wackelpudding <sup>[3]</sup> 	2 Marillenknoedel mit Aprikosenfüllung <sup>[a,1,c,g]</sup> und Vanillesoße <sup>[3,g]</sup> 	Mini-Wiener Würstchen <sup>[2,4,5,6,a,c,j]</sup> mit Senf, dazu Nudelsalat mit Mayonnaise und Garnitur 		Freitag 20.02.	Linsensuppe <sup>[a,1]</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Fruchtjoghurt <sup>[g]</sup> 	Zarter Hähnchengulasch <sup>[a]</sup> mit Nudeln <sup>[a,1,c]</sup> und Fruchtjoghurt <sup>[g]</sup> 
Dienstag 10.02.	Eierkuchen <sup>[a,1,c,g]</sup> mit Apfelmus 	Hörnchenpasta <sup>[a,1,c]</sup> mit Geflügelnuggets <sup>[a,1,j]</sup> und Apfelmus 	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>[a,1,g]</sup> , dazu Apfelmus 	Hausgemachter Pizzasnack Flammkuchen <sup>[2,4,4,g]</sup> herhaft belegt mit Frühlingszwiebeln, Creme Fraiche und Schinkenwürfeln, überbacken mit Käse 		Montag 23.02.	Buchstabennudelsuppe <sup>[a,1,c]</sup> mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Vanillepudding <sup>[3,g]</sup> 	Pasta <sup>[a,1,c]</sup> mit Käse-Schinken-Soße <sup>[2,4,6,7,a,1,g]</sup> (Kochschinken und Erbsen), dazu Vanillepudding <sup>[3,g]</sup> 
Mittwoch 11.02.	Herzhafte Kartoffel-suppe <sup>[1,2,3,4,6,7,a,g,i]</sup> mit Schmand und Bockwurst-würfeln, dazu Obst 	Geflügelschnitzel <sup>[a]</sup> mit Soße <sup>[a]</sup> , Möhrengemüse <sup>[a]</sup> und Kartoffeln 	Rote Linsen-Bolognese <sup>[a,1]</sup> mit Couscous <sup>[a]</sup> und Obst 	American Pancake <sup>[a,1,c,g]</sup> Pfannkuchen mit Fruchtsoße 		Dienstag 24.02.	Würzige Gyrosuppe <sup>[a,1,g]</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtjoghurt <sup>[g]</sup> 	Fleischklößchen (vom Schwein) <sup>[a]</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sup>[a]</sup> mit Nudeln <sup>[a,1,c]</sup> 
Donnerstag 12.02.	Schokoladenpudding-Suppe <sup>[g]</sup> mit knusprigem Zwieback <sup>[a,1,3,g,t]</sup> 	Jägerschmaus <sup>[a,1]</sup> (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti <sup>[a,1,c]</sup> , dazu Monsterbacke <sup>[g]</sup> 	Vegane Klopse "Königsberger Art" <sup>[a,1,j]</sup> (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße <sup>[a]</sup> und Kartoffeln 	Baguette Chicken Nuggets <sup>[2,7,a,l]</sup> mit Tomate, Salat und Gewürzketchup 		Mittwoch 25.02.	Eierkuchen <sup>[a,1,c,g]</sup> mit Apfelmus 	"Tex-Mex" (Hackfleischpfanne mexikanische Art) <sup>[a]</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Mais, dazu Kartoffelpüree <sup>[g]</sup> und Apfelmus 
Freitag 13.02.	Grüne Bohnensuppe <sup>[a]</sup> mit Rindfleisch, dazu frischer Möhren-Rohkost 	Jumbo-Fischstäbchen <sup>[a,1,d]</sup> mit Kräutersoße <sup>[a]</sup> , Kartoffelpüree <sup>[g]</sup> und frischem Möhren-Rohkost 	 -Blumenkohl in Soße <sup>[a,1,g,i]</sup> mit Salzkartoffeln, dazu frischer Möhren-Rohkost 	Cheeseburger <sup>[3,4,5,a,2,3,c,j,k]</sup> Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleisch-Patty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf und Dressing 		Donnerstag 26.02.	Erbsensuppe mit Kasseler-suppenfleisch <sup>[2,4,6,j]</sup> , dazu Obst 	Chicken Nuggets <sup>[2,a,1]</sup> mit Soße <sup>[a]</sup> , Rotkohl <sup>[1,7]</sup> und Kartoffeln 
						Freitag 27.02.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>[a,1,3,j]</sup> , dazu Vollkornbrot <sup>[a,2,3]</sup> und frischer Rotkohlrohkost 	Herzhafte Veggie-Bolognese <sup>[1,1]</sup> (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti <sup>[1,1,c]</sup> und Obst 

## Bestellschein

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

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

02.02.2026 - 06.02.2026

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

09.02.2026 - 13.02.2026

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

16.02.2026 - 20.02.2026

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:** (1 - Geschmacksverstärker; (2 - Antioxidationsmittel; (3 - Farbstoff; (4 - Konservierungsmittel; (5 - mit Süßungsmittel; (6 - mit Phosphat; (7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (8 - natürlich 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 - Pecanmusse\*, (h6 - Paranüsse\*, (h7 - Pistazien\*, (h8 - Macadamia- oder Queenslandnüsse\*, (i - Sellerie\*, (j - Sesam\*, (k - Schwefeldioxid & Sulfite, (m - Lupine\*, (n - Weichtiere\*

\* = oder Erzeugnisse

 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.

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

Allen unseren Verträgen liegen unsere Allgemeinen Geschäfts-, Liefer- und Zahlungsbedingungen zugrunde. Diese können Sie sowohl auf unserer Homepage, als auch an unserem Geschäftssitz einsehen.