

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 Honig-Senf-Dressing ^(c,g,l) (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. März 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 Eigenkontrollsysteams
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 02.03.	Dienstag 03.03.	Mittwoch 04.03.	Donnerstag 05.03.		Montag 16.03.	Dienstag 17.03.	Mittwoch 18.03.		
	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ^(a1) mit Suppengrün und Wiener Würstchen  	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,j) mit Tomatensoße und Kartoffelpüree 	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,i) mit gebratenem Pesto-Gnocchi ^(4,a1,c,g) 	Hähnchenschnitzel ^(4,a1,c,j) auf Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur 		Vollkornnuddeluppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot ^(a1,a2)  	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7) 	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g) 	Hähnchenschnitzel ^(4,a1,c,j) auf Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur 	
	Linsensuppe ^(a1,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , dazu frischer Gurkensalat 	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) mit Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat 	Thai-Gemüsepflanze ^(b1,f) süß-sauer mit Vollkornnudeln ^(a1) und frischem Gurkensalat  	Hausgemachter Pizzasnack "Tomate Mozzarella" ^(4,a1,g,h) herhaft belegt mit Pesto, frischen Tomaten und Mozzarella-Käse überbacken 		Milchreis ^(g) mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus 	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln 	Exotisches Gemüsecurry ^(a1,j) mit Kokosnussmilch und  Vollkornreis (fairtrade), dazu Apfelmus 	Hausgemachter Pizzasnack "Tomate Mozzarella" ^(4,a1,g,h) herhaft belegt mit Pesto, frischen Tomaten und Mozzarella-Käse überbacken 	
	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott 	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) mit Nudeln ^(a1,c) 	Veggie-Gemüseschnitzel ^(a1,c) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1) und Maispüree ^(g) 	Milchreis ^(g) mit Beerengrütze 		Nudelsuppe ^(a1,c,j) mit Eierstich und Paprika- und Gewürzgurkenwürfeln ⁽⁵⁾ , dazu Kartoffelpüree ^(g) und frisches Obst 	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika- und Gewürzgurkenwürfeln ⁽⁵⁾ , dazu Kartoffelpüree ^(g) und frisches Obst 	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeersoße 	Milchreis ^(g) mit Beerengrütze 	
	Nudelsuppe ^(a1,c,j) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst  	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch ^(2,a1,a2,c,j) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln 	Pikanter Kräuterquark ⁽⁹⁾ mit Kartoffeln und Obst 	Baguette "Hot Dog" ^(1,2,3,4,5,6,7,a1,j) mit Würstchen, Ketchup, Senf, Gewürzgurke und Rösti zwiebeln 		Donnerstag 19.03.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,j) mit Kasseler suppenfleisch ^(2,4,6) und frischem Obst 	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^(a1) , Rotkohl ⁽¹⁷⁾ und Salzkartoffeln 	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,j) und frischem Obst 	Baguette "Hot Dog" ^(1,2,3,4,5,6,7,a1,j) mit Würstchen, Ketchup, Senf, Gewürzgurke und Rösti zwiebeln 
	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Schoko-Pudding ^(g) 	Wildlachsfilet im Backteig ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis  	 -Pasta ^(a1,c) mit aromatischer Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) und Schoko-Pudding ^(g) 	Geflügeldöner ^(2,7,a1,c,g,k,m) Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurt-Knoblauchsoße und frischen Zwiebeln 		Freitag 20.03.	Kesselflaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Monsterbacke ^(g) 	Fruchtiges Hähnchencurry, Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Monsterbacke ^(g) 	1 Germknödel mit Pfauenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) 	Geflügeldöner ^(2,7,a1,c,g,k,m) Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurt-Knoblauchsoße und frischen Zwiebeln 
	Tomatensuppe mit Reisnudeln ^(a1,c) und Kräutern, dazu Obst 	Gehackteskölbchen ^(a1,c,j) mit Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln 	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, dazu Obst  	Hähnchenschnitzel ^(4,a1,c,j) auf Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur 		Mittwoch 23.03.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3) 	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Nudeln ^(a1,c) und frischem Obst 	Falafel-Kichererbsenbällchen ^(a1) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkompasta ^(a1) 	Hähnchenschnitzel ^(4,a1,c,j) auf Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur 
	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,j) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) 	Königsberger Klopse ^(a1) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾ 	 -Tortellini "Verdura" ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße ^(a1) und Rote Bete ⁽⁵⁾ 	Hausgemachter Pizzasnack "Tomate Mozzarella" ^(4,a1,g,h) herhaft belegt mit Pesto, frischen Tomaten und Mozzarella-Käse überbacken 		Dienstag 24.03.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,j) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2) 	Rostbratwurst "Nürnberger Art" ^(6,7,g) mit Soße ^(a1) , Möhren-gemüse ^(a1) und Kartoffeln 	Kartoffelgratin ^(a1,c,g,i) mit Bohnensalat 	Hausgemachter Pizzasnack "Tomate Mozzarella" ^(4,a1,g,h) herhaft belegt mit Pesto, frischen Tomaten und Mozzarella-Käse überbacken 
	Hefeklööße ^(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  	Milchreis ^(g) mit Beerengrütze 		Mittwoch 25.03.	Hefeklööße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^(g) 	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu frischer Möhren-Rohkost 	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) , dazu frischer Möhren-Rohkost 	Milchreis ^(g) mit Beerengrütze 
	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Kasseler suppenfleisch ^(2,4,6) , 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 Rösti zwiebeln 		Donnerstag 26.03.	Lasagnesuppe ^(a1,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkerne 	Chicken Nuggets ^(2,a1,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln 	Gemüse-Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1) , dazu Obst 	Baguette "Hot Dog" ^(1,2,3,4,5,6,7,a1,j) mit Würstchen, Ketchup, Senf, Gewürzgurke und Rösti zwiebeln 
	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch, dazu Monte-Pudding ^(g,h2) 	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^(g) , Monte-Pudding ^(g,h2) 	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Monte-Pudding ^(g,h2) 	Geflügeldöner ^(2,7,a1,c,g,k,m) Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurt-Knoblauchsoße und frischen Zwiebeln 		Freitag 27.03.	Kartoffellsuppe ^(a1,j) mit Jagdwurstwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j) , dazu Fruchtzwerg ^(g) 	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,i) (kalt) und Kartoffeln 	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) ,  -Sauerkraut ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^(g) 	Geflügeldöner ^(2,7,a1,c,g,k,m) Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurt-Knoblauchsoße und frischen Zwiebeln 
						Montag 30.03.	Altmarkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(g) und Fleischklößen ^(a1,c) (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkerne 	Feines Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Kapern, Reis und frischem Obst 	Veganes Chili sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfeln und Mais, dazu  -Vollkornreis (fairtrade) und frisches Obst 	Hähnchenschnitzel ^(4,a1,c,j) auf Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur 
						Dienstag 31.03.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinfleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^(a1,a2) 	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , dazu bunter Salat-Mix 	Asiatische Reisnudelpfanne ^(a1,c,j) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,t) , dazu bunter Salat-Mix 	Hausgemachter Pizzasnack "Tomate Mozzarella" ^(4,a1,g,h) herhaft belegt mit Pesto, frischen Tomaten und Mozzarella-Käse überbacken 

Bestellschein

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

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

02.03.2026 - 06.03.2026

A	B	Veg	Kalt	S
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				

09.03.2026 - 13.03.2026

A	B	Veg	Kalt	S
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				

16.03.2026 - 20.03.2026

A	B	Veg	Kalt	S
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				

23.03.2026 - 27.03.2026

A	B	Veg	Kalt	S
Mo				
Di				
Mi				
Do				
Fr				

30.03.2026 - 31.03.2026

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 Zuckerkart und Süßungsmitteln; (8 - natürliche Aromen

Allergene: (a1 - Weizen, (a2 - Roggen, (a3 - Gerste, (a4 - Hafer, (b - Krebstiere*, (c - Eier*, (d - Fisch*, (e - Erdnusse*, (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 - 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.

Abbestellungen können am Liefertag 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.