


## 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

<b>S1</b>	<b>Salat 1</b> Salatvariation mit Hähnchen <sup>(e,2,4,6)</sup> (300 g), dazu Honig-Senf-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75 ml)
<b>S2</b>	<b>Salat 2</b> Salatvariation mit Hirtenkäse und Trauben <sup>(g)</sup> (300 g), dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i)</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. März 2026**

## 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 €
Montag 02.03.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" <sup>(a1)</sup> mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,7,i)</sup> 	Currywurstgulasch <sup>(1,2,3,4,6,a1,i,j)</sup> mit Tomatensoße und Kartoffelpüree <sup>g</sup> 	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise mit gebratenen Pesto-Gnocchi <sup>(4,a1,c,g)</sup> 	Hähnchenschnitzel <sup>(4,a1,c,j)</sup> auf Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur 
Dienstag 03.03.	Linsensuppe <sup>(a1,j)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> , dazu frischer Gurkensalat 	Gekochte Eier <sup>c</sup> in Senfsoße <sup>(a1,j)</sup> mit Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat 	Thai-Gemüsepfanne <sup>(a1,f)</sup> süß-sauer mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und frischem Gurkensalat  	Hausgemachter Pizzasnack "Tomate Mozzarella" <sup>(4,a1,g,h1)</sup> herzhaft belegt mit Pesto, frischen Tomaten und Mozzarella-Käse überbacken 
Mittwoch 04.03.	Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit Kirschkompott 	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße <sup>(a1,g)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> 	Veggie-Gemüseschnitzel <sup>(a1,c)</sup> (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße <sup>(a1)</sup> und Maispüree <sup>g</sup> 	Milchreis <sup>g</sup> mit Beerengrütze 
Donnerstag 05.03.	Nudelsuppe <sup>(a1,c,j)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst  	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch <sup>(2,a1,a2,c,j)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , buntem Gemüse <sup>(a1)</sup> (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln 	Pikanter Kräuterquark <sup>g</sup> mit Kartoffeln und Obst 	Baguette "Hot Dog" <sup>(1,2,3,4,5,6,7,a1,i,j)</sup> mit Würstchen, Ketchup, Senf, Gewürzgurke und Röstzwiebeln 
Freitag 06.03.	Möhreneintopf <sup>f(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu Schoko-Pudding <sup>g</sup> 	Wildlachsfilet im Backteig <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1)</sup> und Reis   	 -Pasta <sup>(a1,c)</sup> mit aromatischer Tomaten-Paprika-Soße <sup>(a1)</sup> und Schoko-Pudding <sup>g</sup> 	Geflügeldöner <sup>(2,7,a1,c,g,k,m)</sup> Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurt-Knoblauchs- und frischen Zwiebeln 
Montag 09.03.	Tomatensuppe mit Reinsnudeln <sup>(a1,c)</sup> und Kräutern, dazu Obst 	Gehacktesklößchen <sup>(a1,c,j)</sup> mit Spinat <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln 	Veganer Schichtkohl <sup>(a1,a3,f)</sup> (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln, dazu Obst   	Hähnchenschnitzel <sup>(4,a1,c,j)</sup> auf Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur 
Dienstag 10.03.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen <sup>(a1)</sup> , dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> 	Königsberger Klopse <sup>(a1)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, dazu Rote Bete <sup>5</sup>  	 -Tortellini "Verdura" <sup>(a1,g)</sup> mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße <sup>(a1)</sup> und Rote Bete <sup>5</sup> 	Hausgemachter Pizzasnack "Tomate Mozzarella" <sup>(4,a1,g,h1)</sup> herzhaft belegt mit Pesto, frischen Tomaten und Mozzarella-Käse überbacken 
Mittwoch 11.03.	Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> 	Hörnchennudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> , dazu Obst  	Vegetarisches Hühnerfriskasse <sup>(a1,g)</sup> (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis 	Milchreis <sup>g</sup> mit Beerengrütze 
Donnerstag 12.03.	Graupensuppe <sup>(a3,i,j)</sup> mit Kasseler Suppenfleisch <sup>(2,4,6)</sup> , dazu hausgemachte Quarkspeise <sup>g</sup> 	Schweinegulasch <sup>(a1)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> , dazu hausgemachte Quarkspeise <sup>g</sup> 	Pancakes "American Style" <sup>(a1,c,g)</sup> mit fruchtiger Erdbeersoße 	Baguette "Hot Dog" <sup>(1,2,3,4,5,6,7,a1,i,j)</sup> mit Würstchen, Ketchup, Senf, Gewürzgurke und Röstzwiebeln 
Freitag 13.03.	Sternchennudelsuppe <sup>(a1,c,j)</sup> mit Rindfleisch, dazu Monte-Pudding <sup>(g,h2)</sup> 	Jumbo-Fischstäbchen <sup>(a1,d)</sup> mit Zitronen-Butter-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup> , Monte-Pudding <sup>(g,h2)</sup>  	Vegetarische Erbsensuppe <sup>g</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Monte-Pudding <sup>(g,h2)</sup> 	Geflügeldöner <sup>(2,7,a1,c,g,k,m)</sup> Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurt-Knoblauchs- und frischen Zwiebeln 

**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 - 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 Queenslandüsse\*, (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 16.03.	Vollkornnudelsuppe <sup>(a1,j)</sup> mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Mischbrot <sup>(a1,a2)</sup>  	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügelwursteinlage <sup>(2,3,4,6,7)</sup> 	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" <sup>(g)</sup> mit cremiger Spinat-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup> 	Hähnchenschnitzel <sup>(4,a1,c,j)</sup> auf Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur 
Dienstag 17.03.	Milchreis <sup>g</sup> mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus 	Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Erbsengemüse <sup>(a1)</sup> Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln  	Exotisches Gemüsecurry <sup>(a1,j)</sup> mit Kokosnussmilch und  -Vollkornreis (fairtrade), dazu Apfelmus 	Hausgemachter Pizzasnack "Tomate Mozzarella" <sup>(4,a1,g,h1)</sup> herzhaft belegt mit Pesto, frischen Tomaten und Mozzarella-Käse überbacken 
Mittwoch 18.03.	Nudelsuppe <sup>(a1,c,j)</sup> mit Eierstich und Gemüseeinlage, dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>  	Würzige Gehacktesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Paprika- und Gewürzgurkenwürfeln <sup>5</sup> , dazu Kartoffelpüree <sup>g</sup> und frisches Obst 	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Erdbeersoße 	Milchreis <sup>g</sup> mit Beerengrütze 
Donnerstag 19.03.	Grüner Erbseneintopf <sup>(a1)</sup> mit Kasseler Suppenfleisch <sup>(2,4,6)</sup> und frischem Obst 	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügels-Soße <sup>(a1)</sup> Rotkohl <sup>7</sup> und Salzkartoffeln 	Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> mit vegetarischer Gemüse-Bolognese <sup>(a1,i)</sup> und frischem Obst  	Baguette "Hot Dog" <sup>(1,2,3,4,5,6,7,a1,i,j)</sup> mit Würstchen, Ketchup, Senf, Gewürzgurke und Röstzwiebeln 
Freitag 20.03.	Kesselgulaschsuppe <sup>(2,4,6)</sup> (Schwefelfleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,j)</sup> , dazu Monsterbacke <sup>g</sup> 	Fruchtiges Hühnchen Curry, (Schwefelfleisch) in einer milden Mango-Curry-Soße <sup>(a1)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,2)</sup> und Monsterbacke <sup>g</sup>  	1 Germknödel mit Pflaumenfüllung <sup>(a1,c,g)</sup> und Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> 	Geflügeldöner <sup>(2,7,a1,c,g,k,m)</sup> Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurt-Knoblauchs- und frischen Zwiebeln 
Montag 23.03.	Reissuppe <sup>g</sup> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> 	Würstchengulasch <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,i,j)</sup> auf Kartoffelsalat mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> und frischem Obst  	Falafel-Kichererbsenbällchen <sup>(a1,j)</sup> (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Vollkompasta <sup>(a1)</sup> 	Hähnchenschnitzel <sup>(4,a1,c,j)</sup> auf Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur 
Dienstag 24.03.	Muschelnudelsuppe <sup>(a1,c,j)</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> , Möh- rengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln 	Kartoffelgratin <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Bohnensalat 	Hausgemachter Pizzasnack "Tomate Mozzarella" <sup>(4,a1,g,h1)</sup> herzhaft belegt mit Pesto, frischen Tomaten und Mozzarella-Käse überbacken 
Mittwoch 25.03.	Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit Heidelbeersoße <sup>g</sup> 	Schichtkohl mit Schweinefleisch <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup> , dazu frischer Möhren-Rohkost  	Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , dazu frischer Möhren-Rohkost  	Milchreis <sup>g</sup> mit Beerengrütze 
Donnerstag 26.03.	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-Gnocchipfanne <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , dazu Obst 	Baguette "Hot Dog" <sup>(1,2,3,4,5,6,7,a1,i,j)</sup> mit Würstchen, Ketchup, Senf, Gewürzgurke und Röstzwiebeln 
Freitag 27.03.	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,i)</sup> (kalt) und Kartoffeln  	Quorn-Bratwurst <sup>c</sup> (aus Mycoprotein) mit Soße <sup>(a1)</sup>  -Sauerkraut <sup>(a1,g,i)</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup> 	Geflügeldöner <sup>(2,7,a1,c,g,k,m)</sup> Fladenbrot gefüllt mit mariniertem Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut mit einer Joghurt-Knoblauchs- und frischen Zwiebeln 
Montag 30.03.	Altmärkische Hochzeitssuppe <sup>g</sup> mit Eierstich <sup>c,g</sup> und Fleischklößchen <sup>(a1,c)</sup> (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen   	Feines Hühnerfriskasse <sup>(a1,a3,j)</sup> mit Kapern, Reis und frischem Obst 	Veganes Chili sin Carne <sup>(a1)</sup> mit Kidneybohnen, Tomatenwürfeln und Mais, dazu  -Vollkornreis (fairtrade) und frisches Obst  	Hähnchenschnitzel <sup>(4,a1,c,j)</sup> auf Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur 
Dienstag 31.03.	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu Mehrkorn-Brot <sup>(a1,a2)</sup> 	Gebäckene Geflügelgagdwurstscheibe <sup>(2,4,a1)</sup> mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , dazu bunter Salat-Mix  	Asiatische Reinsnudelpfanne <sup>(a1,c,j)</sup> mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße <sup>(5,a1,i,j)</sup> , dazu bunter Salat-Mix 	Hausgemachter Pizzasnack "Tomate Mozzarella" <sup>(4,a1,g,h1)</sup> herzhaft belegt mit Pesto, frischen Tomaten und Mozzarella-Käse überbacken 

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	

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					

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