

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.

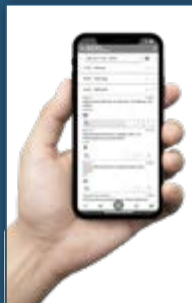
Unser Ernährungskonzept orientiert sich an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. und wurde mit Unterstützung von Ökotrophologen erstellt. Damit ist die nährwertoptimierte Versorgung mit den energieliefernden Nährstoffen Fett, Kohlenhydrate und Protein in einem ausgewogenen 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 Honig-Senf-Dressing ^(6,9,11) (75 ml)
S2	Salat 2 Salatvariation mit Mozzarella und Rucola ⁽⁹⁾ (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. April 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

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 €
Mittwoch 01.04.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmem Apfelkompott	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	 -Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)	"Süßes Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen" ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfü- llung), dazu Vanillesoße ^(g)
Donnerstag 02.04.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , dazu hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (Vanille Fairtrade)	Rührei ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln, dazu hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (Vanille Fairtrade)	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Käse- soße ^(a1,g) , dazu hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (Vanille Fairtrade)	Nudeln "Napoli", Nudeln ^(a1,c) mit einer feinen Tomatensoße und Hartkäse ^(g)
Freitag 03.04.	 Karfreitag			
Montag 06.04.	 Ostermontag			
Dienstag 07.04.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i) mit Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree ^(g) und Wackelpudding ⁽³⁾	Bunte Tortellini mit Käsefüllung ^(a1,c,g) , dazu fruchtige Tomaten- Basilikum-Soße ^(a1) und Wackelpudding ⁽³⁾	Hausgemachter Pizzasnack "Hot-Dog" ^(1,2,3,4,5,6,a1,c,g,i) herzhafte belegt mit Würstchenscheiben, süß-sauren Gewürzgurken und Röstzwiebeln, überbacken mit Käse
Mittwoch 08.04.	Herzhafte Kartoffel- suppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln	Gefülltes Hähnchen- Cordon-Bleu ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Pizza "Vegetaria" ^(2,a1,c,g) mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken	"Süßes Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen" ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfü- llung), dazu Vanillesoße ^(g)
Donnerstag 09.04.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,i) und Apfelmus	Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Wei- zeneiweiß) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln	Nudeln "Napoli", Nudeln ^(a1,c) mit einer feinen Tomatensoße und Hartkäse ^(g)
Freitag 10.04.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Monsterbacke ^(g)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Monsterbacke ^(g)	 -Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) , mit Salzkartoffeln und Monsterbacke ^(g)	Dürüm (Weizentortilla) ^(2,3,7,a1,c,g) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln
Montag 13.04.	Geflügelfleischklößchen- suppe ^(a1,c,i,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,i)	Kartoffeltaschen "Frischkäse- Kräuter" ^(a1) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)	Fischstäbchen ^(3,4,a1,d) mit Kartoffelsalat Essig & Öl, Zitronenecke und Garnitur
Dienstag 14.04.	Milchreis ^(g) mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Gebratene Jagdwurst- scheibe ^(1,2,4,6,i) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Bunte Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren und Erbsen, dazu Rahmsoße ^(a1,g) und Apfelmus	Hausgemachter Pizzasnack "Hot-Dog" ^(1,2,3,4,5,6,a1,c,g,i) herzhafte belegt mit Würstchenscheiben, süß-sauren Gewürzgurken und Röstzwiebeln, überbacken mit Käse
Mittwoch 15.04.	Reissuppe ^(g) mit Rindfleisch und Suppengrün, dazu Rotkohlrohkost	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Paprika, Gewürzgurken- würfeln ⁽⁵⁾ und Kartoffelpüree ^(g) , dazu Rotkohlrohkost	Blumenkohl-Käse- Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln, dazu Rotkohlrohkost	"Süßes Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen" ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfü- llung), dazu Vanillesoße ^(g)

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, (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 - Schwefeldioxid & Sulfite, (m - Lupine*; (n - Weichtiere*

* = oder Erzeugnisse

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 €
Donnerstag 16.04.	Soljanka Ukrainische Art ^(2,3,4,6,7,a1) mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c,i) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Beta ⁽⁵⁾	Bunte Pasta ^(a1,c) mit  -Broccoli-Soße ^(a1,g,i)	Nudeln "Napoli", Nudeln ^(a1,c) mit einer feinen Tomatensoße und Hartkäse ^(g)
Freitag 17.04.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtojoghurt ^(g)	Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Fruchtojoghurt ^(g)	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt ^(g)	Dürüm (Weizentortilla) ^(2,3,7,a1,c,g) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln
Montag 20.04.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Vanillepudding ^(g,i)	Pasta ^(a1,c) mit Käse-Schinken- Soße ^(2,4,6,7,a1,g) (Kochschinken und Erbsen), dazu Vanillepudding ^(g,i)	Eipatty ^(c,g,i) mit  -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln, dazu Vanillepudding ^(g,i)	Fischstäbchen ^(3,4,a1,d) mit Kartoffelsalat Essig & Öl, Zitronenecke und Garnitur
Dienstag 21.04.	Würzige Gyrosuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) mit Kartoffelpüree ^(g)	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfann- kuchenteig) mit Vanillesoße ^(g)	Hausgemachter Pizzasnack "Hot-Dog" ^(1,2,3,4,5,6,a1,c,g,i) herzhafte belegt mit Würstchenscheiben, süß-sauren Gewürzgurken und Röstzwiebeln, überbacken mit Käse
Mittwoch 22.04.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Herzhafte Thunfisch- bolognese ^(a1,i) mit Gemüse und Spirelli ^(a1,c) , dazu Apfelmus	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus	"Süßes Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen" ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfü- llung), dazu Vanillesoße ^(g)
Donnerstag 23.04.	Erbsensuppe mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6,i)	Chicken Nuggets ^(2,a1,i) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Vegetarische Lasagnesuppe, Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,a3,i) , Paprika und Crème Fraîche ^(g)	Nudeln "Napoli", Nudeln ^(a1,c) mit einer feinen Tomatensoße und Hartkäse ^(g)
Freitag 24.04.	Gulaschsuppe (Schweine- fleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu Fruchtzwerg ^(g)	"Tex-Mex" (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) ^(a1) mit Schwe- nehackfleisch, Paprika und Mais, dazu Reis und Fruchtzwerg ^(g)	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) , dazu Fruchtzwerg ^(g)	Dürüm (Weizentortilla) ^(2,3,7,a1,c,g) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln
Montag 27.04.	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 ^(g)	Blumenkohlrischen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) mit Kartoffeln	Fischstäbchen ^(3,4,a1,d) mit Kartoffelsalat Essig & Öl, Zitronenecke und Garnitur
Dienstag 28.04.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Gurkensalat	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,i) mit Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat	Quorn-Gulasch ^(a1,c) (aus Mycoprotein) mit Vollkornnudeln ^(a1) und frischem Gurkensalat	Hausgemachter Pizzasnack "Hot-Dog" ^(1,2,3,4,5,6,a1,c,g,i) herzhafte belegt mit Würstchenscheiben, süß-sauren Gewürzgurken und Röstzwiebeln, überbacken mit Käse
Mittwoch 29.04.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , dazu Kirschkompott	Veggie-Karottenbratling ^(a1,i,k) mit Dillsoße ^(a1) und  -Vollkornreis (Fairtrade), dazu Kirschkompott	"Süßes Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen" ^(a1,c,g) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfü- llung), dazu Vanillesoße ^(g)
Donnerstag 30.04.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch	Dinos aus zartem Hähnchen- fleisch ^(2,a1,a2,c,i) mit Soße ^(a1) buntem Gemüse ^(a1) (Blumen- kohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln und Obst	Nudeln "Napoli", Nudeln ^(a1,c) mit einer feinen Tomatensoße und Hartkäse ^(g)

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	

01.04.2026 - 03.04.2026					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
06.04.2026 - 10.04.2026					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
13.04.2026 - 17.04.2026					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
20.04.2026 - 24.04.2026					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
27.04.2026 - 30.04.2026					
	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.