


## 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 Speissherstellung 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>6,2,4,6</sup> (300 g), dazu French-Dressing <sup>6,9,11</sup> (75 ml)
<b>S2</b>	<b>Salat 2</b> Salatvariation mit Hirtenkäse und Trauben <sup>9</sup> (300 g), dazu Joghurt-Dressing <sup>6,9</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. Mai 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 €
Freitag 01.05.	Tag der Arbeit			
Montag 04.05.	Tomatensuppe mit Ebyl <sup>(a1)</sup> (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst 	Geflügelboulette <sup>(a1,c,i,j)</sup> mit Spinat <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln 	Bohnenragout <sup>(2,a1,a3,f)</sup> mit veganem Hack (aus Soja und Weizen) und Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> , dazu Obst 	Paniertes Hähnchenfilet <sup>(5,a1,c,g,i)</sup> auf Nudelsalat Essig & Öl mit Garnitur 
Dienstag 05.05.	Spargelcremesuppe <sup>(a1,g)</sup> mit Geflügelfleischklößchen <sup>(a1,c,i,j)</sup> , dazu Dinkel-Vollkorn-Brot <sup>(a1,Dinkel)</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, dazu Spinatsoße <sup>(a1)</sup> 	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" <sup>(1,2,3,4,7,a1,g)</sup> herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern, überbacken mit Käse 
Mittwoch 06.05.	Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit Vanillesoße <sup>(a1,g)</sup> 	Hörnchennudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> und Obst 	Vegetarische BBQ-Chicken-Pfanne <sup>(4,a1)</sup> (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit Paprika, Kürbis, Zucchini, Kichererbsen und Mais, dazu Reis 	"American Pancake" <sup>(a1,c,g)</sup> Pfannkuchen mit Schokosoße 
Donnerstag 07.05.	Graupensuppe <sup>(a3,i,j)</sup> mit Kasseleruppenfleisch <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 "Spezial" <sup>(1,2,3,4,5,7,a1,g)</sup> mit Salami, Tomatenbutter, Gewürzgarke und Garnitur 
Freitag 08.05.	Sternchennudelsuppe 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> , dazu Monte-Pudding <sup>(g,h2)</sup> 	Vegetarische Erbsensuppe <sup>(f)</sup> mit Kartoffel-Einlage und Monte-Pudding <sup>(g,h2)</sup> 	Hot-Dog-Wrap <sup>(1,2,3,4,5,6,7,a1,c,g,i)</sup> Weizentortilla mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Wurstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgarke und Hot-Dog-Sauce 
Montag 11.05.	Vollkornnudelsuppe mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot <sup>(a1,2)</sup> 	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügelwursteinlage <sup>(3,4,6,7)</sup> 	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" <sup>(g)</sup> mit cremiger Spinat-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup> 	Paniertes Hähnchenfilet <sup>(5,a1,c,g,i)</sup> auf Nudelsalat Essig & Öl mit Garnitur 
Dienstag 12.05.	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus 	Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Erbsengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln 	Süßkartoffelcurry <sup>(a1,1)</sup> mit  -Vollkornreis (fairtrade), dazu Apfelmus 	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" <sup>(1,2,3,4,7,a1,g)</sup> herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern, überbacken mit Käse 
Mittwoch 13.05.	Nudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Eierstich und Gemüseeinlage, dazu Vollkornbrot <sup>(a1,2)</sup> 	Würzige Gekochtesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Paprika- und Gewürzgarckenwürfeln <sup>(5)</sup> , dazu Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und frisches Obst 	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Erdbeersoße 	"American Pancake" <sup>(a1,c,g)</sup> Pfannkuchen mit Schokosoße 
Donnerstag 14.05.	Christi Himmelfahrt			
Freitag 15.05.	Kesselgulaschsuppe <sup>(2,4,6)</sup> (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,i)</sup> , dazu Monsterbacke <sup>(g)</sup> 		1 Germknödel mit Fruchtfüllung <sup>(a1,c,g)</sup> und Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> 	Hot-Dog-Wrap <sup>(1,2,3,4,5,6,7,a1,c,g,i)</sup> Weizentortilla mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Wurstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgarke und Hot-Dog-Sauce 




**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 Krüppelkinder ·  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 €
Montag 18.05.	Reissuppe <sup>(f)</sup> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot <sup>(a1,2,3)</sup> 	Würstchengulasch mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> und frischem Obst 	Gemüse-Köttbullar <sup>(c)</sup> (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> 	Paniertes Hähnchenfilet <sup>(5,a1,c,g,i)</sup> auf Nudelsalat Essig & Öl mit Garnitur 
Dienstag 19.05.	Muschelnudelsuppe mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot <sup>(a1,2)</sup> 	Rostbratwurst "Nürnberger Art" <sup>(6,5,g)</sup> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln 	Gemüse-Nudel-Auflauf <sup>(a1,c,g)</sup> (mit Möhren, Erbsen und Mais), dazu Bohnensalat 	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" <sup>(1,2,3,4,7,a1,g)</sup> herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern, überbacken mit Käse 
Mittwoch 20.05.	Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit Heidelbeersoße <sup>(g)</sup> 	"Rouladentopf" <sup>(2,4,5,6,7,a1,i)</sup> (zartes Rind- und Schweinefleisch mit Gewürzgarke, Zwiebeln und Schinken), dazu Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und frischer Weißkohl-Rohkost 	Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1,g)</sup> und Paneer (Käsewürfel), dazu frischer Weißkohl-Rohkost 	"American Pancake" <sup>(a1,c,g)</sup> Pfannkuchen mit Schokosoße 
Donnerstag 21.05.	Lasagnesuppe <sup>(a1,c,g)</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Fruchtzwerg <sup>(g)</sup> 	Chicken Nuggets <sup>(2,a1,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln 	Gemüse-Nudelpfanne <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , dazu Fruchtzwerg <sup>(g)</sup> 	Baguette "Spezial" <sup>(1,2,3,4,5,7,a1,g)</sup> mit Salami, Tomatenbutter, Gewürzgarke und Garnitur 
Freitag 22.05.	Kartoffelsuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Jagdwurstwürfeln <sup>(1,2,3,4,6,7,i)</sup> , dazu Obst 	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> ,  -Möhrengemüse <sup>(a1,i)</sup> (kalt) und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> 	Hot-Dog-Wrap <sup>(1,2,3,4,5,6,7,a1,c,g,i)</sup> Weizentortilla mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Wurstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgarke und Hot-Dog-Sauce 
Montag 25.05.	Pfingstmontag			
Dienstag 26.05.	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Geflügelfleisch, dazu Wackelpudding <sup>(3)</sup> 	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe <sup>(2,4,a1)</sup> mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> , dazu Wackelpudding <sup>(3)</sup> 	Buntes Eierragout <sup>(a1,c)</sup> mit Kartoffeln und Wackelpudding <sup>(3)</sup> 	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" <sup>(1,2,3,4,7,a1,g)</sup> herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße, italienischen Kräutern, überbacken mit Käse 
Mittwoch 27.05.	Quarkkekulen <sup>(a1,c,g)</sup> mit warmem Apfelkompott 	Schweinegulasch <sup>(a1)</sup> mit Leipziger Allerlei <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> 	 -Nudeln <sup>(a1)</sup> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup> 	"American Pancake" <sup>(a1,c,g)</sup> Pfannkuchen mit Schokosoße 
Donnerstag 28.05.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> und hausgemachter Puddingcreme <sup>(g)</sup> (mit fairtrade Kakao) 	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) <sup>(a1,a3,i)</sup> mit Petersiliensoße <sup>(a1)</sup> und Reis, dazu hausgemachte Puddingcreme <sup>(g)</sup> (mit fairtrade Kakao) 	Asiatische Reinsnudelpfanne <sup>(a1,c,i)</sup> mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße <sup>(5,a1,i,j)</sup> , dazu hausgemachte Puddingcreme <sup>(g)</sup> (mit fairtrade Kakao) 	Baguette "Spezial" <sup>(1,2,3,4,5,7,a1,g)</sup> mit Salami, Tomatenbutter, Gewürzgarke und Garnitur 
Freitag 29.05.	Fadennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleisch einlage und Roggenvollkornbrot <sup>(a1,2)</sup> 	Schweinebraten mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , grünen Bohnen <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln 	Grießbrei <sup>(3,a1,g)</sup> mit Vanillegeschmack und Erdbeeren 	Hot-Dog-Wrap <sup>(1,2,3,4,5,6,7,a1,c,g,i)</sup> Weizentortilla mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Wurstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgarke und Hot-Dog-Sauce 

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	

01.05.2026

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

04.05.2026 - 08.05.2026

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

11.05.2026 - 15.05.2026

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

18.05.2026 - 22.05.2026

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

25.05.2026 - 29.05.2026

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					