


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

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 ⁶ (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. Juni 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 €
01.06. Kindertag	Eierstichsuppe mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Berliner	Spirelli mit Tomatensoße und Geflügeljagdwurstwürfeln, dazu Berliner	Buntes Eierfrikassee mit Kartoffeln, dazu Berliner	Mini- Wiener Würstchen mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag 02.06.	Eierkuchen mit Apfelsmus	Hörnchenpasta mit Geflügelbolognese und Apfelsmus	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße, dazu Apfelsmus	Hausgemachter Pizzasnack "Tomate Mozzarella" herzhafte belegt mit Pesto und frischen Tomaten, überbacken mit Mozzarella-Käse
Mittwoch 03.06.	Herzhafte Kartoffelsuppe mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu frisches Obst	Geflügelschnitzel mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese mit Couscous und frischem Obst	Milchreis mit Pfirsich-Mango-Soße
Donnerstag 04.06.	Schokoladenpudding-Suppe mit knusprigem Zwieback	Bauerngulasch mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzkrurwürfeln, dazu Kartoffelpüree und Monsterbacke	Vegane Klopse "Königsberger Art" (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße und Kartoffeln	Baguette "Chicken Nuggets" mit Tomate, Salat und Gewürzketchup
Freitag 05.06.	Grüne Bohnensuppe mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen mit Kräutersoße und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat mit Dill	Blumenkohl in Soße mit Salzkartoffeln und frischem Gurkensalat mit Dill	Dürüm (Weizentortilla) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln
Montag 08.06.	Geflügelfleischklößchensuppe mit Vollkornnudeln und Gemüse	Spirelli mit Tomatensoße und Würstchenwürfeln	Kartoffeltaschen "Frischkäse- Kräuter" mit buntem Gemüsefrikassee (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)	Mini-Wiener Würstchen mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag 09.06.	Milchreis mit Zucker & Zimt, dazu Apfelsmus	Geflügelboulette mit Soße, Mischgemüse und Kartoffeln	Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße, dazu Apfelsmus	Hausgemachter Pizzasnack "Tomate Mozzarella" herzhafte belegt mit Pesto und frischen Tomaten, überbacken mit Mozzarella-Käse
Mittwoch 10.06.	Deftiger Wirsinghohleintopf mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot	Gehacktesstippe mit Paprika, Gewürzkrurwürfeln und Kartoffelpüree, dazu frisches Obst	Blumenkohl- Käse-Knusperstern mit Sauce- Hollandaise und Kartoffeln	Milchreis mit Pfirsich-Mango-Soße
Donnerstag 11.06.	Reissuppe mit Rindfleisch, Suppengrün und Roggenvollkornbrot, dazu Rote Bete	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Kartoffeln, dazu Rote Bete	Bunte Pasta mit Broccoli-Soße	Baguette "Chicken Nuggets" mit Tomate, Salat und Gewürzketchup
Freitag 12.06.	Linsensuppe mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtojoghurt	Zarter Hähnchengulasch mit Nudeln und Fruchtojoghurt	Pikanter Schnittlauchquark mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt	Dürüm (Weizentortilla) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln
Montag 15.06.	Buchstabennudelsuppe mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding mit Vanilleschmack	Pasta mit Käse-Schinken-Soße (Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding mit Vanilleschmack	Eipatty mit Spinat und Salzkartoffeln	Mini-Wiener Würstchen mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur

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 Queenslandüsse*, (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 €
Dienstag 16.06.	Würzige Gyrossuppe mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Birnenkompott	Geflügelfleischklößchen in fruchtiger Tomatensoße mit Kartoffelpüree	Schoko- Grießbrei mit fruchtigem Birnenkompott	Hausgemachter Pizzasnack "Tomate Mozzarella" herzhafte belegt mit Pesto und frischen Tomaten, überbacken mit Mozzarella-Käse
Mittwoch 17.06.	Eierkuchen mit Apfelsmus	Herzhafte Thunfischbolognese mit Gemüse und Spirelli, dazu Apfelsmus	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Apfelsmus	Milchreis mit Pfirsich-Mango-Soße
Donnerstag 18.06.	Erbsensuppe mit Kasselersuppenfleisch, dazu Obst	Chicken Nuggets mit Soße, Rotkohl und Kartoffeln	Herzhafte Veggie-Bolognese (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti und Obst	Baguette "Chicken Nuggets" mit Tomate, Salat und Gewürzketchup
Freitag 19.06.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseinlage, dazu Vollkornbrot mit Sonnenblumenkernen	Fischburger mit Dillsoße und Kartoffeln, dazu frischer Rotkohlrohkost	Vollkorn- Pasta mit fruchtiger Tomatensoße und frischem Rotkohlrohkost	Dürüm (Weizentortilla) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln
Montag 22.06.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" mit Suppengrün und Wiener Würstchen	Currywurstgulasch mit Tomatensoße und Kartoffelpüree	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise mit gebratenen Pesto-Gnocchi	Mini-Wiener Würstchen mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag 23.06.	Linsensuppe mit Rauchfleisch und Monsterbacke	Herzhafte Kohlroulade mit Soße und Kartoffeln, dazu Monsterbacke	Pasta mit aromatischer Tomaten-Paprika-Soße, dazu Monsterbacke	Hausgemachter Pizzasnack "Tomate Mozzarella" herzhafte belegt mit Pesto und frischen Tomaten, überbacken mit Mozzarella-Käse
Mittwoch 24.06.	Grießbrei mit Kirschkompott	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße mit Nudeln, dazu Kirschkompott	Veggie-Gemüseschnitzel (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße und Maispüree	Milchreis mit Pfirsich-Mango-Soße
Donnerstag 25.06.	Nudelsuppe mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch mit Soße, buntem Gemüse (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark mit Kartoffeln und Obst	Baguette "Chicken Nuggets" mit Tomate, Salat und Gewürzketchup
Freitag 26.06.	Möhreneintopf mit Schweinefleisch, dazu Pudding	Backfischfilet mit Kräutersoße und Reis, dazu frischer Gurkensalat	Thai-Gemüsepfanne süß-sauer mit Vollkornnudeln, dazu frischer Gurkensalat	Dürüm (Weizentortilla) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln
Montag 29.06.	Tomatensuppe mit Reinsnudeln und Kräutern, dazu Obst	Eipatty mit Spinat und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl mit Kartoffeln und Obst	Mini-Wiener Würstchen mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag 30.06.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen, dazu Vollkornbrot	Geflügelklopse mit Kapernsoße und Kartoffeln, dazu Rote Bete	Tortellini "Verdura" mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße und Rote Bete	Hausgemachter Pizzasnack "Tomate Mozzarella" herzhafte belegt mit Pesto und frischen Tomaten, überbacken mit Mozzarella-Käse

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	

01.06.2026 - 05.06.2026

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

08.06.2026 - 12.06.2026

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

15.06.2026 - 19.06.2026

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

22.06.2026 - 26.06.2026

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

29.06.2026 - 30.06.2026

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					