


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 31. Juli 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 01.07.	Hefeklöße ^{a1,c,g} mit Vanillesoße ^{b,g}	Hörnchennudeln ^{a1,c} mit Sauce Bolognese ^{a1} und Obst	Vegetarische BBQ-Chicken-Pfanne ^{a,ai} (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit Paprika, Kürbis, Zucchini, Kichererbsen und Mais, dazu Reis	"Süße Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen" ^{a1,c,g} (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfüllung), dazu Puddingsoße mit Vanillegesmack ^{b,g}
Donnerstag 02.07.	Graupensuppe ^{a3,i,j} mit KasselerSuppenfleisch ^{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 "Schnitzel" ^{3,a1,c,g,i} mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Freitag 03.07.	Sternchennudelsuppe ^{a1,c,i} mit Rindfleisch und Vollkornbrot ^{a1,a2}	Jumbo-Fischstäbchen ^{a1,d} mit Zitronen-Butter-Soße ^{a1,g} und Kartoffelpüree ^g	Vegetarische Erbsensuppe ⁱ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Vollkornbrot ^{a1,a2}	Dönerteller mit Nudeln ^{2,4,7,a1,c,g,h1} Pesto-Nudeln mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkohl, Zaziki und frischen Zwiebeln
Montag 06.07.	Vollkornnudelsuppe ^{a1,i} mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^{a1,a2}	Spirelli ^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1} und Geflügelwursteinlage ^{2,3,4,6,7,j}	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^g mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^{a1,g}	Fischstäbchen ^{3,4,a1,d} mit Kartoffelsalat Essig & Öl, Zitronenecke und Garnitur
Dienstag 07.07.	Milchreis ^g mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^{a1,c} mit Soße ^{a1} , Erbsengemüse ^{a1} und Kartoffeln	Exotisches Gemüsecurry ^{a1,i} mit Kokosnussmilch und Vollkornreis (fairtrade), dazu Apfelmus	Hausgemachter Pizzasnack "Geflügel-Kebab" ^{a1,g} herzhafte belegt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, bunter Paprika, Zwiebeln und Tomatensoße überbacken mit Gouda-Käse
Mittwoch 08.07.	Nudelsuppe ^{a1,c,i} mit Eierstich und Gemüseeinlage, dazu Vollkornbrot ^{a1,a2}	Würzige Gehacktesstippe mit Paprika- und Gewürzcurrywürfeln ⁵ , dazu Kartoffelpüree ^g und frisches Obst	Eierkuchen ^{a1,c,g} mit kalter Schokosoße ^g (mit fairtrade Kakao)	"Süße Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen" ^{a1,c,g} (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfüllung), dazu Puddingsoße mit Vanillegesmack ^{b,g}
Donnerstag 09.07.	Grüner Erbseneintopf ^{a1,i} mit KasselerSuppenfleisch ^{2,4,6} und frischem Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^{a1} , Rotkohl ⁷ und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln ^{a1} mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^{a1,i} und frischem Obst	Baguette "Schnitzel" ^{3,a1,c,g,i} mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Freitag 10.07.	Kesselgulaschsuppe ^{2,4,6} (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^{a1,a3,j} , dazu Monsterbacke ^g	Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^{a1} mit Nudeln ^{a1,c} und Monsterbacke ^g	1 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^{a1,c,g} und Vanillesoße ^{b,g}	Dönerteller mit Nudeln ^{2,4,7,a1,c,g,h1} Pesto-Nudeln mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkohl, Zaziki und frischen Zwiebeln
Montag 13.07.	Reissuppe ^d mit Geflügel-fleisch 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,i} (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^{a1} und Vollkompasta ^{a1}	Fischstäbchen ^{3,4,a1,d} mit Kartoffelsalat Essig & Öl, Zitronenecke und Garnitur
Dienstag 14.07.	Muschelnudelsuppe ^{a1,c,i} mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^{a1,a2}	Rostbratwurst "Nürnberger Art" ^{a1,6,7,a1,j} mit Soße ^{a1} , Möh- ren- gemüse ^{a1} und Kartoffeln	Vegetarischer Auflauf ^{a1,a3,f,g,i} "Lasagne Art" mit Soja- bolognese (Sojaeiweiß), Crème Fraiche und gratiniertem Käse, dazu Bohnensalat	Hausgemachter Pizzasnack "Geflügel-Kebab" ^{a1,g} herzhafte belegt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, bunter Paprika, Zwiebeln und Tomatensoße überbacken mit Gouda-Käse
Mittwoch 15.07.	Hefeklöße ^{a1,c,g} mit Heidelbeersoße ^g	Schichtkohl mit Schweine- fleisch ^{a1} und Kartoffel- püree ^g , dazu frischer Rotkohl-Rohkost	Bunte Nudeln ^{a1,c} mit Tomatensoße ^{a1} , dazu frischer Rotkohl-Rohkost	"Süße Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen" ^{a1,c,g} (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfüllung), dazu Puddingsoße mit Vanillegesmack ^{b,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 - Schwefeloxid & 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 €
Donnerstag 16.07.	Lasagnesuppe ^{a1,c,g} mit Schweinekebabfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Fruchtzwerg ^g	Chicken Nuggets ^{2,a1,i} mit Soße ^{a1} , Mischgemüse ^{a1} und Kartoffeln	Gemüse-Gnocchipfanne ^{a1,c} mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^{a1,g} , dazu Fruchtzwerg ^g	Baguette "Schnitzel" ^{3,a1,c,g,i} mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Freitag 17.07.	Kartoffelsuppe ^{a1,i} mit Jagdwurstwürfeln und Obst	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	Dönerteller mit Nudeln ^{2,4,7,a1,c,g,h1} Pesto-Nudeln mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkohl, Zaziki und frischen Zwiebeln
Montag 20.07.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^d mit Eierstich ⁵ und Fleisch-klößchen ^{a1,c} (Schwein & Rind), dazu Vollkornbrot ^{a1,a2,a3} mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee ^{a1,a3,i} mit feinem Gemüse und Reis, dazu frisches Obst	Veganes Chili sin Carne ^{a1} mit Kidneybohnen, Tomatenwürfeln und Mais, dazu Vollkornreis (fairtrade) und frisches Obst	Fischstäbchen ^{3,4,a1,d} mit Kartoffelsalat Essig & Öl, Zitronenecke und Garnitur
Dienstag 21.07.	Möhreneintopf ^{a1} mit Schweinefleisch, dazu Mehrkorn-Brot ^{a1,a2}	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^{2,4,a1} mit Gabelspaghetti ^{a1,c} und Tomatensoße ^{a1} , dazu Weißkohl-Gurken-Rohkost ⁵	Asiatische Reissnudelpfanne ^{a1,c,i} mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^{5,a1,f,i} , dazu Weißkohl-Gurken-Rohkost ⁵	Hausgemachter Pizzasnack "Geflügel-Kebab" ^{a1,g} herzhafte belegt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, bunter Paprika, Zwiebeln und Tomatensoße überbacken mit Gouda-Käse
Mittwoch 22.07.	Quarkkeulen ^{a1,c,g} mit warmem Apfelkompott	Schweinegulasch ^{a1} mit Leipziger Allerlei ^{a1} und Kartoffelpüree ^g	Broccoli-Nudeln ^{a1} mit Broccoli-Käse-Soße ^{a1,g}	"Süße Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen" ^{a1,c,g} (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfüllung), dazu Puddingsoße mit Vanillegesmack ^{b,g}
Donnerstag 23.07.	Weißer Bohnensuppe ^{a1,c,g} mit Rauchfleisch ^{2,4,6,i} , dazu hausgemachte Pfirsich-Puddingcreme ^g	Fischfilet "Müllerin Art" (Hok) ^{a1,c,g,i} mit Petersiliensoße ^{a1} und Reis, dazu hausgemachte Pfirsich-Puddingcreme ^g	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^{a1,c,g} und Käsesoße ^{a1,g} , dazu hausgemachte Pfirsich-Puddingcreme ^g	Baguette "Schnitzel" ^{3,a1,c,g,i} mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Freitag 24.07.	Fadennudelsuppe ^{a1,c,i} mit Geflügelfleischeinlage und Roggenvollkornbrot ^{a1,a2}	Hackbraten ^{1,2,4,6,7,a1,c,i,j} mit Soße ^{a1,i} , grünen Bohnen ^{a1} und Salzkartoffeln	Vanillriegelbrot ^{3,a1,g} mit Erdbeeren	Dönerteller mit Nudeln ^{2,4,7,a1,c,g,h1} Pesto-Nudeln mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkohl, Zaziki und frischen Zwiebeln
Montag 27.07.	Eierstichsuppe ^{a1,c,g,i} mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ^g	Bauerngulasch ^{1,2,3,4,6,7,a1,j} mit Jagdwurst- und Gewürzcurrywürfeln, dazu Kartoffelpüree ^g und Wackelpudding ^g	Mini-Germknödel "schwarz & weiß" (zweifärbig mit Schokolade) ^{a1,g} und Vanillesoße ^{b,g}	Fischstäbchen ^{3,4,a1,d} mit Kartoffelsalat Essig & Öl, Zitronenecke und Garnitur
Dienstag 28.07.	Eierkuchen ^{a1,c,g} mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^{a1,c} mit Sauce Bolognese ^{a1} und Apfelmus	Bunte Schupfnudelpfanne ^{a1,c} mit Zucchini, Möhren, Erbsen und Rahmsoße ^{a1,g} , dazu Apfelmus	Hausgemachter Pizzasnack "Geflügel-Kebab" ^{a1,g} herzhafte belegt mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, bunter Paprika, Zwiebeln und Tomatensoße überbacken mit Gouda-Käse
Mittwoch 29.07.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^{a1,2,3,4,6,7,a1,g,i} mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu frisches Obst	Gefülltes Hähnchen-Cordon-Bleu ^{2,3,4,6,a1,c,g,i} mit Soße ^{a1} , Möh- ren- gemüse ^{a1} und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^{a1,i} mit Couscous ^{a1} und frischem Obst	"Süße Allerlei aus verschieden gefüllten Eierkuchen" ^{a1,c,g} (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Heidelbeerfüllung), dazu Puddingsoße mit Vanillegesmack ^{b,g}
Donnerstag 30.07.	Schokoladenpudding-Suppe ^g mit knusprigem Zwieback ^{a1,a3,g,i}	Jägerschmaus ^{a1,i} (Schweinehack- Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^{a1,c} , dazu Monsterbacke ^g	Vegetarisches Schnitzel ^{a1,a4,c,g} (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße ^{a1} und Kartoffeln	Baguette "Schnitzel" ^{3,a1,c,g,i} mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Freitag 31.07.	Grüne Bohnensuppe ^{a1} mit Rindfleisch, dazu Vollkornbrot ^{a1,a2,a3} mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen ^{a1,d} mit Kräutersoße ^{a1} und Kartoffelpüree ^g , dazu frischer Gurkensalat	Blumenkohl in Soße ^{a1,g} mit Salzkartoffeln und frischem Gurkensalat	Dönerteller mit Nudeln ^{2,4,7,a1,c,g,h1} Pesto-Nudeln mit mariniertem Kebab-Hühnerfleisch, Rot- und Weißkohl, Zaziki und frischen Zwiebeln

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	

01.07.2025 - 03.07.2025

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Do					
Fr					

06.07.2025 - 10.07.2025

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

13.07.2025 - 17.07.2025

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

20.07.2025 - 24.07.2025

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

27.07.2025 - 31.07.2025

	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					