


## 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>	Salat 1 Salatvariation mit Hähnchen <sup>6,2,4,6</sup> (300 g), dazu Honig-Senf-Dressing <sup>6,9,11</sup> (75 ml)
<b>S2</b>	Salat 2 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. August 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 03.08.	Geflügelfleischklößchen-suppe <sup>(a1,c,j)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und Gemüse <sup>(a2)</sup>	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Würstchenwürfeln <sup>(1,2,3,4,6,7)</sup>	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" <sup>(a1)</sup> mit buntem Gemüsefrikassee <sup>(a1,a3,g)</sup> (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)	Paniertes Hähnchenfilet <sup>(5,a1,c,g,j)</sup> auf Nudelsalat Essig & Öl <sup>(a1)</sup> mit Garnitur
Dienstag 04.08.	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Geflügelboulette <sup>(a1,c,j)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln	Überbackene Tortellini, bunte Tortellini mit Käsefüllung <sup>(a1,c,g)</sup> , überbacken mit herzhaftem Käse <sup>(g)</sup> , dazu Apfelmus	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" <sup>(1,2,3,4,7,a1,g)</sup> herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße und italienischen Kräutern, überbacken mit Käse <sup>(g)</sup>
Mittwoch 05.08.	Reissuppe <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch, Suppengrün und Roggenvollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Gehacktesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Paprika, Gewürzgurkenwürfeln <sup>(5)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu frisches Obst	Blumenkohl-Käse-Knusperstern <sup>(a1,c,g,j)</sup> mit Sauce-Hollandaise <sup>(a1,c,g,j)</sup> und Kartoffeln	"American Pancake" <sup>(a1,c,g)</sup> Pfannkuchen mit Schokosoße
Donnerstag 06.08.	Soljanka "Ukrainische Art" <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,j)</sup> mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen <sup>(a1,a2)</sup>	Königsberger Klopse <sup>(a1,c,g)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, dazu Rote Bete <sup>(5)</sup>	Bunte Pasta <sup>(a1,c)</sup> mit -Broccoli-Soße <sup>(a1,g,j)</sup> , dazu Rote Bete <sup>(5)</sup>	Baguette "Spezial" <sup>(1,2,3,4,5,7,a1,g)</sup> mit Salami, Tomatenbutter, Gewürzgarke und Garnitur
Freitag 07.08.	Linsensuppe <sup>(a1,j)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Zarter Hähnchengulasch <sup>(a1)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> und Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Pikanter Schnittlauchquark <sup>(g)</sup> mit Kartoffeln und Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Hot-Dog-Wrap <sup>(1,2,3,4,5,6,7,a1,c,g,j)</sup> Weizentortilla mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Wurstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgarke und Hot-Dog-Sauce
Montag 10.08.	Buchstabennudelsuppe <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding <sup>(3,g)</sup> mit Vanillegeschmack <sup>(a1)</sup>	Pasta <sup>(a1,c)</sup> mit Käse-Schinken-Soße <sup>(2,4,6,7,a1,g)</sup> (Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding <sup>(3,g)</sup> mit Vanillegeschmack	Eipatty <sup>(c,g)</sup> mit -Spinat <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	Paniertes Hähnchenfilet <sup>(5,a1,c,g,j)</sup> auf Nudelsalat Essig & Öl <sup>(a1)</sup> mit Garnitur
Dienstag 11.08.	Würzige Gyrossuppe <sup>(a1,g)</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtzwerg <sup>(g)</sup>	Geflügelfleischklößchen <sup>(a1)</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , dazu Fruchtzwerg <sup>(g)</sup>	Kaiserschmarrn <sup>(a1,c,g)</sup> (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße <sup>(g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" <sup>(1,2,3,4,7,a1,g)</sup> herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße und italienischen Kräutern, überbacken mit Käse <sup>(g)</sup>
Mittwoch 12.08.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Schmurgurkenpfanne <sup>(a1,j)</sup> mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , dazu Apfelmus	Käsespätzle <sup>(a1,c,g)</sup> mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus	"American Pancake" <sup>(a1,c,g)</sup> Pfannkuchen mit Schokosoße
Donnerstag 13.08.	Erbensuppe mit Kasselersuppenfleisch <sup>(2,4,6)</sup> , dazu Obst	Chicken Nuggets <sup>(2,6,7,a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Rotkohl <sup>(7)</sup> und Kartoffeln	Vegetarische Lasagnesuppe, Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit vegetarischer Bolognese <sup>(a1,a3,j)</sup> , Paprika und Crème Fraîche <sup>(g)</sup> , dazu Obst	Baguette "Spezial" <sup>(1,2,3,4,5,7,a1,g)</sup> mit Salami, Tomatenbutter, Gewürzgarke und Garnitur
Freitag 14.08.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,j)</sup> , dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenblumenkernen	Fischburger <sup>(a1,c,d,g,j,k)</sup> mit Dill-Senf-Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, dazu frischer Rotkohlrohkost	Vollkorn-Pasta <sup>(a1)</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und frischem Rotkohlrohkost	Hot-Dog-Wrap <sup>(1,2,3,4,5,6,7,a1,c,g,j)</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 Krippenkinder · 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 17.08.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" <sup>(a1)</sup> mit Suppengrün und Geflügelwurststeinlage <sup>(1,2,3,4,6,7)</sup>	Bauerngulasch <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,j)</sup> mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgarckenwürfeln, dazu Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	Blumenkohlröschen in holländischer Soße <sup>(a1,c,g,j)</sup> mit Kartoffeln	Paniertes Hähnchenfilet <sup>(5,a1,c,g,j)</sup> auf Nudelsalat Essig & Öl <sup>(a1)</sup> mit Garnitur
Dienstag 18.08.	Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit heißen Kirschen	Hähnchenbruststreifen in heller Soße <sup>(a1,g)</sup> mit Erbsen und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> , dazu Fruchtojoghurt <sup>(g)</sup>	Veggie-Gemüseschnitzel <sup>(a1,c)</sup> (aus verschiedenem Gemüse) mit Dillssoße <sup>(a1)</sup> und -Vollkornreis (fairtrade)	Hausgemachter Pizzasnack "Salami" <sup>(1,2,3,4,7,a1,g)</sup> herzhaft belegt mit Paprika, Mais, würziger Salami, Tomatensoße und italienischen Kräutern, überbacken mit Käse <sup>(g)</sup>
Mittwoch 19.08.	Lasagne al forno  (Schweinehackfleisch) mit Sauce fraîche und Käse <sup>(a1,c,g)</sup> gratiniert	Gekochte Eier <sup>(c)</sup> in Senfsoße <sup>(a1,j)</sup> mit Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat	Veggie-Currywurstgulasch (aus Erbsen- und Weizenprotein)  mit Tomaten-Currysoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup>	"American Pancake" <sup>(a1,c,g)</sup> Pfannkuchen mit Schokosoße
Donnerstag 20.08.	Nudelsuppe <sup>(a1,c)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch <sup>(2,a1,a2,c,j)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> und buntem Gemüse <sup>(a1)</sup> (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark <sup>(g)</sup> mit Kartoffeln und Obst	Baguette "Spezial" <sup>(1,2,3,4,5,7,a1,g)</sup> mit Salami, Tomatenbutter, Gewürzgarke und Garnitur
Freitag 21.08.	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu Pudding <sup>(g)</sup>	Wildlachsfilet im Backteig <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1)</sup> und Reis, dazu Pudding <sup>(g)</sup>	Ravioli <sup>(a1,c,g)</sup> gefüllt mit Käse und Spinat, dazu Schnittlauchsoße <sup>(a1)</sup> und Pudding <sup>(g)</sup>	Hot-Dog-Wrap <sup>(1,2,3,4,5,6,7,a1,c,g,j)</sup> Weizentortilla mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Wurstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgarke und Hot-Dog-Sauce
Montag 24.08. Veggie Day	Tomatensuppe mit Eibly <sup>(a1)</sup> (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst	Eipatty <sup>(c,g)</sup> mit Spinat <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln	Bohnenragout <sup>(2,a1,a3,j)</sup> mit veganem Hack (aus Soja und Weizen), und Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> , dazu Obst	Paniertes Hähnchenfilet <sup>(5,a1,c,g,j)</sup> auf Nudelsalat Essig & Öl <sup>(a1)</sup> mit Garnitur
Dienstag 25.08.	Linsensuppe <sup>(a1)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> und Obst	Geflügelklopse <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</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 und italienischen Kräutern, überbacken mit Käse <sup>(g)</sup>
Mittwoch 26.08.	Hefeklößchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> und Obst	Vegetarisches Hühnerfrikassee <sup>(a1,a3,g,j)</sup> (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis	"American Pancake" <sup>(a1,c,g)</sup> Pfannkuchen mit Schokosoße
Donnerstag 27.08.	Graupensuppe <sup>(a3,j)</sup> mit Kasselersuppenfleisch <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 28.08.	Sternchennudelsuppe <sup>(a1,c)</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> , dazu Monte-Pudding <sup>(g,h2)</sup>	Vegetarische Erbsensuppe <sup>(g)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Monte-Pudding <sup>(g,h2)</sup>	Hot-Dog-Wrap <sup>(1,2,3,4,5,6,7,a1,c,g,j)</sup> Weizentortilla mit frischem Salatmix, Hot-Dog-Wurstchen, Röstzwiebeln, Gewürzgarke und Hot-Dog-Sauce
Montag 31.08.	Vollkornnudelsuppe <sup>(a1)</sup> mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot <sup>(a1,a2)</sup>	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügelwurststeinlage <sup>(1,2,3,4,6,7)</sup>	Kartoffeltaschen "Frischkäse Kräuter" <sup>(a1)</sup> mit cremiger Spinat-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup>	Paniertes Hähnchenfilet <sup>(5,a1,c,g,j)</sup> auf Nudelsalat Essig & Öl <sup>(a1)</sup> mit Garnitur

## Bestellschein

Jetzt den Online-Bestelldienst nutzen! Die Zugangsdaten erhalten Sie über unsere Bestellannahme.

Name	
Vorname	
Einrichtung / Schule	
KD-Nr.	Klasse
Ort der Ferienbetreuung	

03.08.2026 - 07.08.2026					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

10.08.2026 - 14.08.2026					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

17.08.2026 - 21.08.2026					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

24.08.2026 - 28.08.2026					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

31.08.2026					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

Abbestellungen können am Liefertag bis 7.30 Uhr erfolgen. Unsere Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.