

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 ^(6,9,1) (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. September 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 €
Dienstag 01.09.	Milchreis ^(g) mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Süßkartoffelcurry ^(a1) mit Bio-Vollkornreis (fairtrade), dazu Apfelmus	Hausgemachter Pizzasnack "Hot Dog" ^(1,2,3,4,5,6,a1,c,g,i) herzhaft belegt mit Würstchenscheiben, süß-sauren Gewürz Gurken und Röstzwiebeln, überbacken mit Käse
Mittwoch 02.09.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage, dazu frisches Obst	Würzige Gehacktesstippe ^(a1) mit Paprika- und Gewürz Gurkenwürfeln ⁽⁵⁾ , dazu Kartoffelpüree ^(g) und frisches Obst	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit kalter Schokosoße ^(g) (mit fairtrade Kakao)	Pasta "Napoli" ^(a1,c,g,i) , Nudeln in einer feinen Tomatensoße mit frischem Basilikum und Hartkäse
Donnerstag 03.09.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasseler Suppenfleisch ^(2,4,6)	Chicken Nuggets ^(2,6,7,a1) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i)	Paniertes Hähnchenschnitzel ^(a1) auf gebratener Reispfanne mit Gemüse und Ei ^(a1,c,f)
Freitag 04.09.	Kesseltulaschuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüse-einlage ^(a1,a2) , dazu Fruchtojoghurt ^(g)	Hähnchen in Honig-Senf-Dillsoße ^(a1,g,i) mit Nudeln ^(a1,c) und Fruchtojoghurt ^(g)	1 Germknödel mit Kirschenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Cheeseburger ^(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,i) Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleisch-Patty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf und Dressing
Montag 07.09.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c) und frischem Obst	Gemüse-Köttbullar ^(c) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1)	Schweineschnitzel ^(3,4,a1,c) mit Kartoffelsalat "Essig & Öl" und Garnitur
Dienstag 08.09.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Rostbratwurst "Nürnberger Art" ^(6,7,g,i,j) mit Soße ^(a1,i,j) , Möhren-gemüse ^(a1) und Kartoffeln	Kartoffelgratin ^(a1,c,g,i) mit Bohnensalat	Hausgemachter Pizzasnack "Hot Dog" ^(1,2,3,4,5,6,a1,c,g,i) herzhaft belegt mit Würstchenscheiben, süß-sauren Gewürz Gurken und Röstzwiebeln, überbacken mit Käse
Mittwoch 09.09.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Pflaumensoße ^(g)	"Rouladentopf" ^(2,4,5,6,7,a1,i,j) (zartes Schweinefleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken), dazu Kartoffelpüree ^(g)	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1,g) und Panier (Käsewürfel), dazu frischer Weißkohl-Rohkost	Pasta "Napoli" ^(a1,c,g,i) , Nudeln in einer feinen Tomatensoße mit frischem Basilikum und Hartkäse
Donnerstag 10.09.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Fruchtzwerg ^(g)	Geflügeldinos aus zartem Hähnchenfleisch ^(2,a1,a2,c,i) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Gemüse-Nudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Fruchtzwerg ^(g)	Paniertes Hähnchenschnitzel ^(a1) auf gebratener Reispfanne mit Gemüse und Ei ^(a1,c,f)
Freitag 11.09.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,i) und Obst	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(a1,c,g,i) (kalt) und Kartoffeln	Quorn- Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , Bio-Möhrengemüse ^(a1,i) und Kartoffelpüree ^(g)	Cheeseburger ^(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,i) Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleisch-Patty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf und Dressing
Montag 14.09.	Altmarkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößen ^(a1,c) (Schwein und Rind), dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit feinem Gemüse und Kartoffeln, dazu frisches Obst	Veganes Chili sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfeln und Mais, dazu Bio-Vollkornreis (fairtrade) und frisches Obst	Schweineschnitzel ^(3,4,a1,c) mit Kartoffelsalat "Essig & Öl" und Garnitur
Dienstag 15.09.	Möhreneintopf ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch, 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 ^(3,a1,i,j) , dazu Weißkohl-Gurken-Rohkost ⁽⁵⁾	Hausgemachter Pizzasnack "Hot Dog" ^(1,2,3,4,5,6,a1,c,g,i) herzhaft belegt mit Würstchenscheiben, süß-sauren Gewürz Gurken und Röstzwiebeln, überbacken mit Käse

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*

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.

* = oder Erzeugnisse

	Junior Menü A	Junior Menü B	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 4,90 €
Mittwoch 16.09.	Quarkkeulen ^(a1,c,g) mit warmem Apfelkompott	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und Kartoffelpüree ^(g)	Bio-Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g)	Pasta "Napoli" ^(a1,c,g,i) , Nudeln in einer feinen Tomatensoße mit frischem Basilikum und Hartkäse
Donnerstag 17.09.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) und hausgemachter Vanillepuddingcreme ^(g) (mit fairtrade Vanille)	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^(a1,d,g,i) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, dazu hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (mit fairtrade Vanille)	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Käsesoße ^(a1,g) , dazu hausgemachte Vanillepuddingcreme ^(g) (mit fairtrade Vanille)	Paniertes Hähnchenschnitzel ^(a1) auf gebratener Reispfanne mit Gemüse und Ei ^(a1,c,f)
Freitag 18.09.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleisch und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,i) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Kirschen	Cheeseburger ^(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,i) Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleisch-Patty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf und Dressing
Montag 21.09.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ^(g)	Currywurstgulasch mit Tomatensoße und Kartoffelpüree ^(g)	2 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Schweineschnitzel ^(3,4,a1,c) mit Kartoffelsalat "Essig & Öl" und Garnitur
Dienstag 22.09.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , dazu Apfelmus	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Apfelmus	Hausgemachter Pizzasnack "Hot Dog" ^(1,2,3,4,5,6,a1,c,g,i) herzhaft belegt mit Würstchenscheiben, süß-sauren Gewürz Gurken und Röstzwiebeln, überbacken mit Käse
Mittwoch 23.09.	Herzhafte Kartoffelsuppe mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu frisches Obst	Chicken Nuggets ^(2,6,7,a1) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Couscous ^(a1) und frischem Obst	Pasta "Napoli" ^(a1,c,g,i) , Nudeln in einer feinen Tomatensoße mit frischem Basilikum und Hartkäse
Donnerstag 24.09.	Schokoladenpudding-Suppe ^(g) mit knusprigem Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,i) und Monsterbacke ^(g)	Vegane Klopse "Königsberger Art" ^(a1,i) (aus Weizenprotein) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln	Paniertes Hähnchenschnitzel ^(a1) auf gebratener Reispfanne mit Gemüse und Ei ^(a1,c,f)
Freitag 25.09.	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	Bio-Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln und frischem Gurkensalat	Cheeseburger ^(3,4,5,a1,a2,a3,c,g,i) Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleisch-Patty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf und Dressing
Montag 28.09.	Geflügelfleischklößen-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" ^(g) mit buntem Gemüsekassie ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel)	Schweineschnitzel ^(3,4,a1,c) mit Kartoffelsalat "Essig & Öl" und Garnitur
Dienstag 29.09.	Milchreis ^(g) mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Geflügelboulette ^(a1,c,i,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Grüne Tortellini ^(a1,c,g) mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) , dazu Apfelmus	Hausgemachter Pizzasnack "Hot Dog" ^(1,2,3,4,5,6,a1,c,g,i) herzhaft belegt mit Würstchenscheiben, süß-sauren Gewürz Gurken und Röstzwiebeln, überbacken mit Käse
Mittwoch 30.09.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch, Suppengrün und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Eierfrikassee ^(a1,c,i) mit Kartoffeln, dazu frisches Obst	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln	Pasta "Napoli" ^(a1,c,g,i) , Nudeln in einer feinen Tomatensoße mit frischem Basilikum und Hartkäse

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	

01.09.2026 - 04.09.2026					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
07.09.2026 - 11.09.2026					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
14.09.2026 - 18.09.2026					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
21.09.2026 - 25.09.2026					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
28.09.2026 - 30.09.2026					
	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.