

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.

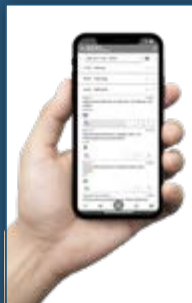
Unser Ernährungskonzept orientiert sich an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. und wurde mit Unterstützung von Ökotrophologen erstellt. Damit ist die nährwertoptimierte Versorgung mit den energieliefernden Nährstoffen Fett, Kohlenhydrate und Protein in einem ausgewogenen 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 ^{6,9,11} (75 ml)
S2	Salat 2 Salatvariation mit Hirtenkäse und Trauben ⁹ (300 g), dazu Joghurt-Dressing ^{6,9} (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. Oktober 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 €
Donnerstag 01.10.	Deftiger Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch	Königsberger Klopse ^(a1,c,g) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Bunte Pasta ^(a1,c) mit -Broccoli-Soße ^(a1,g,i)	Baguette "Chicken-Cheese-Teriyaki" ^(a1,g,i) mit gebratener Hähnchenbrust, Tomaten- und Salatgurkenscheiben, würziger Teriyakisöße, Gouda und Mozzarella
Freitag 02.10.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Fruchtjoghurt ⁽⁹⁾	Backfisch ^(a1,d) mit Senfsoße ^(a1,i) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	Pikanter Schnittlauchquark ⁽⁹⁾ mit Kartoffeln und Fruchtjoghurt ⁽⁹⁾	Dürüm (Weizentortilla) ^(2,3,7,a1,c,g) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln
Montag 05.10.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack	Pasta ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,7,a1,g) (Kochschinken und Erbsen), dazu Pudding ^(3,g) mit Vanillegeschmack	Eipatty ^(c,g,i) mit -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln	Mini Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i) mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag 06.10.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtzwerg ⁽⁹⁾	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Fruchtzwerg ⁽⁹⁾	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ⁽⁹⁾ (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hausgemachter Pizzasnack "Tomate Mozzarella" ^(4,a1,g,h1) herzhafte belegt mit Pesto und frischen Tomaten, überbacken mit Mozzarella-Käse
Mittwoch 07.10.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	"Tex-Mex" (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) ^(a1) mit Schweinehackfleisch, Paprika, Mais und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Apfelmus	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus	Fluffiger Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) mit cremiger Vanillesoße ⁽⁹⁾
Donnerstag 08.10.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,i) , dazu Obst	Chicken Nuggets ^(2,6,7,a1) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Herzhafte Veggie-Bolognese ^(a1) (aus Sojaeiweiß) mit Couscous ^(a1) und Obst	Baguette "Chicken-Cheese-Teriyaki" ^(a1,g,i) mit gebratener Hähnchenbrust, Tomaten- und Salatgurkenscheiben, würziger Teriyakisöße, Gouda und Mozzarella
Freitag 09.10.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , dazu frischer Rotkohlrohkost	Fischburger ^(a1,c,d,g,i,k) mit Dill- soße ^(a1,i) und Kartoffeln, dazu frischer Rotkohlrohkost	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und frischem Rotkohlrohkost	Dürüm (Weizentortilla) ^(2,3,7,a1,c,g) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln
Montag 12.10.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,i)	Mini Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i) mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag 13.10.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Herzhafte Kohlroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,i) und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat	-Pasta ^(a1,c) mit aromatischer Tomatensoße ^(a1) , dazu frischer Gurkensalat	Hausgemachter Pizzasnack "Tomate Mozzarella" ^(4,a1,g,h1) herzhafte belegt mit Pesto und frischen Tomaten, überbacken mit Mozzarella-Käse
Mittwoch 14.10.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,i) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) , dazu Kirschkompott	Rote Bete-Stick ^(a1,g) mit Currysoße ^(a1) und Maispüree ⁽⁹⁾	Fluffiger Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) mit cremiger Vanillesoße ⁽⁹⁾

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, (k - 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 Schulverpflegung.

	Junior Menü A	Junior Menü B	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 4,90 €
Donnerstag 15.10.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Obst	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch ^(2,a1,a2,c,i) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark ⁽⁹⁾ mit Kartoffeln und Obst	Baguette "Chicken-Cheese-Teriyaki" ^(a1,g,i) mit gebratener Hähnchenbrust, Tomaten- und Salatgurkenscheiben, würziger Teriyakisöße, Gouda und Mozzarella
Freitag 16.10.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Schoko- Pudding ⁽⁹⁾	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis	Thai- Gemüsepfanne ^(a1,i) süß-sauer mit Vollkornnudeln ^(a1) , dazu Schoko-Pudding ⁽⁹⁾	Dürüm (Weizentortilla) ^(2,3,7,a1,c,g) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln
Montag 19.10.	Tomatensuppe mit Reissnudeln ^(a1,c) und Kräutern, dazu Obst	Eipatty ^(c,g,i) mit Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,i) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln und Obst	Mini Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i) mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag 20.10.	Kürbiscreme-Suppe ^(a1,i) mit knusprigen Croutons ^(a1)	Geflügelklopse ^(a1) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	-Tortellini "Verdura" ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, dazu Spinatsoße ^(a1) und Rote Bete ⁽⁵⁾	Hausgemachter Pizzasnack "Tomate Mozzarella" ^(4,a1,g,h1) herzhafte belegt mit Pesto und frischen Tomaten, überbacken mit Mozzarella-Käse
Mittwoch 21.10.	Hefeklößchen ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1,i) und Obst	Vegetarische BBQ- Chicken-Pfanne ^(a1,i) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit Paprika, Kürbis, Zucchini, Kichererbsen und Mais, dazu Reis	Fluffiger Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) mit cremiger Vanillesoße ⁽⁹⁾
Donnerstag 22.10.	Graupensuppe ^(a3,i) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) , dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) , dazu hausgemachte Quarkspeise ⁽⁹⁾	Pancakes "American Style" ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erbsersoße	Baguette "Chicken-Cheese-Teriyaki" ^(a1,g,i) mit gebratener Hähnchenbrust, Tomaten- und Salatgurkenscheiben, würziger Teriyakisöße, Gouda und Mozzarella
Freitag 23.10.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch und Monte-Pudding ^(9,h2)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Monte- Pudding ^(9,h2)	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Monte-Pudding ^(9,h2)	Dürüm (Weizentortilla) ^(2,3,7,a1,c,g) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, Zaziki und frischen Zwiebeln
Montag 26.10.	Vollkornnudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(1,2,3,4,6,7,i)	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ⁽⁹⁾ mit cremiger Spinat- Käse- Soße ^(a1,g)	Mini Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i) mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Garnitur
Dienstag 27.10.	Milchreis ⁽⁹⁾ 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 "Tomate Mozzarella" ^(4,a1,g,h1) herzhafte belegt mit Pesto und frischen Tomaten, überbacken mit Mozzarella-Käse
Mittwoch 28.10.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage ^(a1,a3) , dazu Vollkornbrot ^(a1,a2)	Wildlachsfilet im Backteig ^(a1,g) mit Kürbis-Sahne-Soße ^(a1,g) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , dazu Rotkohl-Rohkost	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit heißer Erbsersoße	Fluffiger Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) mit cremiger Vanillesoße ⁽⁹⁾
Donnerstag 29.10.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) und frischem Obst	Chicken Nuggets ^(2,6,7,a1) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) und frischem Obst	Baguette "Chicken-Cheese-Teriyaki" ^(a1,g,i) mit gebratener Hähnchenbrust, Tomaten- und Salatgurkenscheiben, würziger Teriyakisöße, Gouda und Mozzarella
Freitag 30.10.	Gruselgulasch aus dem Hexenkessel Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3) , dazu Monsterbacke ⁽⁹⁾	Zauber-Curry mit Nudelwürmern Fruchtiges Hühnchen Curry, Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und dazu Monsterbacke ⁽⁹⁾	Geisterkugel mit Vanilleeibel 1 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Dürüm (Weizentortilla) ^(2,3,7,a1,c,g) Wrap gefüllt mit mariniertem Kebab- Hühnerfleisch, Rot- und Weißkraut, 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	

01.10.2026 - 02.10.2026					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
05.10.2026 - 09.10.2026					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
12.10.2026 - 16.10.2026					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
19.10.2026 - 23.10.2026					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					
26.10.2026 - 30.10.2026					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					