Ernährungskonzept

Eine gesundheitsfördernde 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 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 setzten 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[e,2,4,6] (300 g), dazu Honig-Senf-Dressing [c,g,l,j] (75 ml)
S2	**Salat 2** Salatvariation mit Hirtenkäse und Trauben[g] (300 g), dazu Joghurt-Dressing[c,g] (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

REGIO MENÜ GmbH

Täglich im Einsatz für unsere Kunden.

Einen guten Appetit
wünscht Ihnen Ihr Team von

REGIO MENÜ GmbH

REGIO MENÜ GmbH

Nutzen Sie die Möglichkeit zur Online-Bestellung unter
www.bestellung-regio-menü.de
(Vorherige Anmeldung und Freischaltung erforderlich!)

Telefon-Nr.: 03493 / 51 67 9 - 0
Mail: bestellung@regio-menue.de



01. bis 31. Dezember 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-menü.de

eurofins

Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

	Junior Menü A	Junior Menü B	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 4,90 €
Dienstag 01.12.	Würzige Gyrossuppe[a1,g] mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Fruchtzwerg[g]	Geflügelfleischklößchen[a1] in fruchtiger Tomatensoße[a1] mit Nudeln[a1,c], dazu Fruchtzwerg[g]	Kaiserschmarrn[a1,c,g] (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße[g] (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hausgemachter Pizzasnack "Hot Dog"[1,2,3,4,5,6,a1,c,g,i,j] herzhaft belegt mit Würstchenscheiben, süß-sauren Gewürzgurken und Röstzwiebeln, überbacken mit Käse
Mittwoch 02.12.	Eierkuchen[a1,c,g] mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne[a1,j] mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree[g], dazu Apfelmus	Käsespätzle[a1,c,g] mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus	„American Pancake" [a1,c,g] Pfannkuchen mit Kirsch- Fruchtsoße
Donnerstag 03.12.	Erbsensuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie) mit Kasselersuppenfleisch[2,4,6,j], dazu Obst	Chicken Nuggets[2,6,7,a1] mit Soße[a1], Rotkohl[7] und Kartoffeln	Vegetarische Lasagnesuppe, Nudeln[a1,c] mit vegetarischer Bolognese[a1,a3,f,i], Paprika und Crème Fraîche[g], dazu Obst	Baguette "Schnitzel"[3,a1,c,g,j] mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Freitag 04.12.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage[a1,a3,i], dazu frischer Rotkohlrohkost	Backfischfilet[a1,d] (Alaska-Seelachs im Backteig) mit Dill-Senf-Soße[a1,j] und Kartoffeln, dazu frischer Rotkohlrohkost	Vollkorn-Pasta[a1] mit fruchtiger Tomatensoße[a1], dazu frischer Rotkohlrohkost	Cheeseburger[3,4,5,a1,a2,a3,c,g,j,k] Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleisch-Patty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf und Dressing
Montag 07.12.	Kartoffelsuppe "Sächsische Art" [a1,i] mit Suppengrün und Wiener Würstchen[1,2,3,4,6,7,i,j]	Bauerngulasch[1,2,3,4,6,7,a1,j] mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Kartoffelpüree[g]	Blumenkohlröschen in holländischer Soße[a1,c,g,i] mit Kartoffeln	Fischstäbchen[4,a1,d,j] mit Kartoffelsalat, Zitronenecke und Garnitur"
Dienstag 08.12.	Linsensuppe[a1,j] mit Rauchfleisch[2,4,6], dazu frischer Gurkensalat	Gekochte Eier[c] in Senfsoße[a1,j] mit Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat	Veggi- Currywurstgulasch[a] (aus Erbsen- und Weizenprotein) mit Tomaten- Currysoße[a1] und Kartoffelpüree[g], dazu frischer Gurkensalat	Hausgemachter Pizzasnack "Hot Dog"[1,2,3,4,5,6,a1,c,g,i,j] herzhaft belegt mit Würstchenscheiben, süß-sauren Gewürzgurken und Röstzwiebeln, überbacken mit Käse
Mittwoch 09.12.	Grießbrei[a1,g] mit Kirschkompott	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße[a1,g] mit Nudeln[a1,c], dazu Obst	Möhren-Sesam-Stick[a1,k] mit Dillsoße[a1] und BIO-Vollkornreis (fairtrade) NEU	„American Pancake" [a1,c,g] Pfannkuchen mit Kirsch- Fruchtsoße
Donnerstag 10.12.	Nudelsuppe[a1,c,i] mit Suppengemüse und Hähnchenfleisch, dazu Obst	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch[2,a1,a2,c,j] mit Soße[a1], buntem Gemüse[a1] (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln	Pikanter Kräuterquark[g] mit Kartoffeln und Obst	Baguette "Schnitzel"[3,a1,c,g,j] mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Freitag 11.12.	Möhreneintopf[a1] mit Schweinefleisch, dazu Schoko-Pudding[g]	Wildlachsfilet im Backteig[a1,d] mit Kräutersoße[a1] und Reis, dazu Schoko-Pudding[g]	Ravioli[a1,c,g] gefüllt mit Käse und Spinat, dazu Schnittlauchsoße[a1] und Schoko-Pudding[g]	Cheeseburger[3,4,5,a1,a2,a3,c,g,j,k] Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleisch-Patty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf und Dressing
14.12. Veggie Day	Tomatensuppe mit Ebly[a1] (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, dazu Obst	Eipatty[c,g,j] mit Spinat[a1] und Salzkartoffeln	Bohnenragout[2,a1,a3,f] mit veganem Hack (aus Soja und Weizen) und Vollkornnudeln[a1], dazu Obst	Fischstäbchen[4,a1,d,j] mit Kartoffelsalat, Zitronenecke und Garnitur"
Dienstag 15.12.	Nudel-Gratin wieder seine Lieblingsspeise überbacken mit Käse[2,4,6,7,a1,c,g] (mit Erbsen und Kochschinken)	Geflügelklopse[a1] mit Soße[a1,g] und Kartoffeln, dazu Rote Bete[5]	BIO-Tortellini "Verdura"[a1,g] mit Tomaten-Gemüse-Füllung und Spinatsoße[a1]	Hausgemachter Pizzasnack "Hot Dog"[1,2,3,4,5,6,a1,c,g,i,j] herzhaft belegt mit Würstchenscheiben, süß-sauren Gewürzgurken und Röstzwiebeln, überbacken mit Käse

	Junior Menü A	Junior Menü B	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 4,90 €
Mittwoch 16.12.	Hefeklöße[a1,c,g] mit Vanillesoße[3,g] (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln[a1,c] mit Sauce Bolognese[a1,j] und Obst	Vegetarisches Hühnerfrikassee[a1,a3,g,i] (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis	„American Pancake" [a1,c,g] Pfannkuchen mit Kirsch- Fruchtsoße
Donnerstag 17.12.	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 weihnachtlichem Bratapfelkompott	Baguette "Schnitzel"[3,a1,c,g,j] mit Schweineschnitzel, Remoulade, Salat, Tomate und Gurke
Freitag 18.12.	Sternchennudelsuppe[a1,c,i] mit Rindfleisch, dazu Mischbrot[a1,a2]	Fischburger in krosser Panade (Alaska-Seelachs)[a1,c,d,g,j,k] mit Zitronen-Butter-Soße[a1,g] und Kartoffelpüree[g]	Vegetarische Erbsensuppe[i] mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Mischbrot[a1,a2]	Cheeseburger[3,4,5,a1,a2,a3,c,g,j,k] Hamburgerbrötchen mit Sesam belegt mit Rindfleisch-Patty, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Barbecuesoße, Zwiebeln, Senf und Dressing
Montag 21.12.		Spirelli[a1,c] mit Tomatensoße[a1] und Geflügelwursteinlage[1,2,3,4,6,7,j]	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter"[g] mit cremiger Spinat- Käse- Soße[a1,g]	Fischstäbchen[4,a1,d,j] mit Kartoffelsalat, Zitronenecke und Garnitur"
Dienstag 22.12.	Milchreis[g] mit Zucker & Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel[a1,c] mit Soße[a1], Erbsengemüse[a1] und Kartoffeln		
Mittwoch 23.12.	Nudelsuppe[a1,c,g,i] mit Eierstich und Gemüseeinlage (Karotte, Sellerie, Lauch), dazu Vollkornbrot[a1,a2]		Eierkuchen[a1,c,g] mit heißer Erdbeersoße	
Donnerstag 24.12.	Weihnachtseintopf[5,a1,c,g,i,j] mit Gemüse, Nudeln, Eierstich und Geflügelfleischklößchen, dazu Rote Grütze mit Sahnehaube[3,g]	1 Paar Wiener Würstchen[2,4,6,i,j] mit hausgemachtem Speck-Kartoffelsalat[2,4,5,6,j] (warm) und Rote Grütze mit Sahnehaube[3,g]	FESTLICHE STIMMUNG MACHT SICH BREIT. WIR WÜNSCHEN ALLEN EINE FROHE WEIHNACHTSZEIT!	
Freitag 25.12.	1. Weihnachtsfeiertag			
Montag 28.12.	Reissuppe[i] mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, dazu Pudding[g]	Würstchengulasch[1,2,3,4,6,7,a1,i,j] mit Nudeln[a1,c]		
Dienstag 29.12.	Muschelnudelsuppe[a1,c,i] mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Mischbrot[a1,a2]	Rostbratwurst "Nürnberger Art"[6,7,g,i,j] mit Soße[a1,j], Möhrengemüse[a1] und Kartoffeln		
Mittwoch 30.12.	Hefeklöße[a1,c,g] mit Heidelbeersoße[g]		Bunte Nudeln[a1,c] mit Tomatensoße[a1,g] und Paneer (Käsewürfel), dazu frischer Weißkohl-Rohkost	
Donnerstag 31.12.	Lasagnesuppe[a1,c,g] mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Fruchtzwerg[g]	Hackrolle[a1,c,i] mit Soße[a1,j], Rotkohl[7] und Kartoffeln	WIR WÜNSCHEN EIN GLÜCKLICHES, GESUNDES UND ERFOLGREICHES NEUES JAHR!	

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.

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

Allen unseren Verträgen liegen unsere Allgemeinen Geschäfts-, Liefer- und Zahlungsbedingungen zugrunde. Diese können Sie sowohl auf unserer Homepage, als auch an unserem Geschäftssitz einsehen.

Bestellschein

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

Name

Vorname

Einrichtung / Schule

KD-Nr. | Klasse

Ort der Ferienbetreuung

01.12.2026 - 04.12.2026	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

07.12.2026 - 11.12.2026	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

14.12.2026 - 18.12.2026	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

21.12.2026 - 25.12.2026	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

28.12.2026 - 31.12.2026	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					