

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. Spuren von Allergenen laut EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

So erkennen Sie unsere -Kennzeichnung:

Wo  drauf steht, ist auch  drin!

Mit der -Komponente, die mit dem -Siegel gekennzeichnet ist, stellen wir sicher, dass sie gemäß den Regelungen der EG-Öko-Verordnung hergestellt ist und durch Grünstempel DE-ÖKO-021 geprüft wird.



EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

 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.

Und so geht's: Rufen Sie unsere Web-Bestell-App auf Ihrem Mobilgerät mit Hilfe des Links www.bestellung-regio-menü.de/mobil oder des QR-Codes auf und folgen Sie den Anweisungen.



Salate je 4,80 EUR

S1	Salat 1 Salatvariation mit Hähnchen ^(6,2,4,6) (300 g) dazu French-Dressing ^(6,9,1) (75 ml)
S2	Salat 2 Salatvariation mit Mozzarella und Rucola ⁽⁹⁾ (300 g), dazu Balsamico-Dressing ^(2,3,1) (75 ml)

Unsere neue Produktionsstätte in Bitterfeld

Ab Dezember 2023 produzieren wir unsere Speisen in unserer neuen Großküche im Areal D des Chemieparks Bitterfeld-Wolfen.

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-menü.de

(Vorherige Anmeldung und Freischaltung erforderlich!)

Telefon-Nr.: 03493 / 51 67 9 - 0

Mail: bestellung@regio-menue.de



01. bis 31. Dezember 2023

Juniorspeiseplan

Bestellungen und Abbestellungen

Bestellungen wochentags am Vortag bis 24:00 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 – 14:30 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



EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

	Junior Menü A	Junior Menü B	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 4,00 €
Freitag 01.12.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3) , dazu Brötchen ^(a1,a3)	Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) , dazu Möhrenrohkost	Eierkuchen ^(a1,c,9) mit Erdbeersoße	Crispy Chicken Burger ^(2,3,4,6,9) , Hamburgerbrötchen mit Sesam, belegt mit knusprig-würzigem Hähnchenfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Süß-Sauer-Soße und Dressing
Montag 04.12.	Nudelsuppe ^(a1) mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, Obst	Bauerngulasch ^(1,2,4,6,a1) mit Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ und Obst	Gemüse-Köttbullar ^(c) mit Tomatensoße ^(a1) und Naturreis (Vollkorn)	Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kartoffelsalat ⁽⁴⁾ , Zitronenecke und Garnitur
Dienstag 05.12.	Soljanka "Ukrainische Art" ^(2,4,6,7,a1) mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^(a1,a3)	Rostbratwurst "Nürnberger Art" ^(6,9,j) mit Soße ^(a1,j) , Möhengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Kartoffelgratin ^(a1,c,9) und Bohnensalat	Baguette „Spezial“ ^(a1) mit Salami ^(1,2,3,4,9) , Tomatenbutter ⁽⁹⁾ , Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und Garnitur
Mittwoch 06.12.	Hefeklöße ^(a1,c,9) mit Heidelbeersoße ⁽⁹⁾ , Nikolaus ⁽⁹⁾	Hörchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , Nikolaus ⁽⁹⁾	Kicherbsen-Gemüse-Curry ^(a1,9) und Couscous ^(a1) , Nikolaus ⁽⁹⁾	Süßes Allerlei aus verschiedenen gefüllten Eierkuchen ^(a1,c,9) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße ⁽⁹⁾
Donnerstag 07.12.	Lasagnesuppe ^(a1,c,9) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln und Fruchtcocktail ⁽³⁾	Bauernroulade ^(a1,j) mit Soße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,9) , Fruchtcocktail ⁽³⁾	Baguette ^(a1) „Chicken Nuggets“ ^(6,a1) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup ⁽⁷⁾
Freitag 08.12.	Kartoffelsuppe ^(a1) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,4,6,j) und Joghurt-Fruchtzwerg ⁽⁹⁾	Backfischfilet ^(a1,4,9) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(3,c,9) (kalt) und Kartoffeln	Bunte Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,9) , Joghurt Fruchtzwerg ⁽⁹⁾	Crispy Chicken Burger ^(2,3,4,6,9) , Hamburgerbrötchen mit Sesam, belegt mit knusprig-würzigem Hähnchenfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Süß-Sauer-Soße und Dressing
Montag 11.12.	Altmärkische Hochzeitsuppe ^(a1) mit Eierstich ^(c,9) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind), Vollkornbrot ^(a1,a2) mit Sonnenblumenkernen	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3) mit feinem Gemüse und Kartoffeln, Vanillepudding ⁽⁹⁾	Vegetarische Frühlingssrollen ^(a1,f,i) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,7,i) und Reis	Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kartoffelsalat ⁽⁴⁾ , Zitronenecke und Garnitur
Dienstag 12.12.	Weihnachtseintopf mit Gemüse, Nudeln ^(a1,c) und Eierstich ^(c) ; Fleischklößchen ^(6,a1,c) , dazu Obst	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,c) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost	Chilli con Patata (Eintopf aus Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Kidney Bohnen) und Weißkohl-Paprika-Rohkost	Baguette „Spezial“ ^(a1) mit Salami ^(1,2,3,4,9) , Tomatenbutter ⁽⁹⁾ , Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und Garnitur
Mittwoch 13.12.	Quarkkeulchen ^(a1,c,9) mit Apfelmus	Sahnegulasch ^(a1,9) (vom Schwein) mit Leipziger Allerlei ^(a1) (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , Möhengemüse ^(a1,j) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾	Süßes Allerlei aus verschiedenen gefüllten Eierkuchen ^(a1,c,9) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße ⁽⁹⁾
Donnerstag 14.12.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^(a1,d,9) mit Senf-Dill-Soße ^(a1,j) und Reis, Obst	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,9) , Käsesoße ^(a1,9) und Obst	Baguette ^(a1) „Chicken Nuggets“ ^(6,a1) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup ⁽⁷⁾
Freitag 15.12.	Fadennudelsuppe ^(a1,c) mit Geflügelfleisch-einlage, Pfirsichkompott	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Grießbrei ^(a1,9) mit Vanillegeschmack und Pfirsichkompott	Crispy Chicken Burger ^(2,3,4,6,9) , Hamburgerbrötchen mit Sesam, belegt mit knusprig-würzigem Hähnchenfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Süß-Sauer-Soße und Dressing
Montag 18.12.	Eierstichsuppe ^(a1,c,9) mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Putengeschnetzeltes in Apfel-Bratensoße ^(a1) , Gemüse- Nudeln ^(a1,c) (Karotten, Erbsen, Mais), dazu Wackel-Pudding ⁽³⁾	Mini- Germknödel "schwarz & weiß" (zweifarbig mit Schokolade) ^(a1,9) und Vanillesoße ⁽⁹⁾	Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kartoffelsalat ⁽⁴⁾ , Zitronenecke und Garnitur

	Junior Menü A	Junior Menü B	Junior Menü vegetarisch	Kaltgericht 4,00 €
Dienstag 19.12.	Käse-Lauchcreme-Suppe ^(a1,g) mit Geflügelklößchen ^(a1,c) , dazu Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,a3)	Gebratene Bockwurst ^(2,4,6,j) mit Tomatensoße ^(a1) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , Obst	Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren und Erbsen, dazu Rahmsoße ^(a1,9) und Obst	Baguette „Spezial“ ^(a1) mit Salami ^(1,2,3,4,9) , Tomatenbutter ⁽⁹⁾ , Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und Garnitur
Mittwoch 20.12.	Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,a1,9) mit Schmand und Bockwurstwürfeln, dazu Joghurt Monsterbacke ⁽⁹⁾	Geflügelschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , weihnachtlicher Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Joghurt Monsterbacke ⁽⁹⁾	Süßes Allerlei aus verschiedenen gefüllten Eierkuchen ^(a1,c,9) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße ⁽⁹⁾
Donnerstag 21.12.	Vanillepuddingsuppe ⁽⁹⁾ mit Zwieback ^(a1,a3,9)	Jägerschmaus ^(a1,j) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghett ^(a1,c) , dazu Weißkohl-Gurken-Rohkost	Vegetarische Klopse "Königsberger Art" ^(a1,j) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln	Baguette ^(a1) „Chicken Nuggets“ ^(6,a1) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup ⁽⁷⁾
Freitag 22.12.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, dazu Quarkspeise ⁽⁹⁾	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,c,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ , Quarkspeise ⁽⁹⁾	Blumenkohl in Soße ^(a1,9) mit Salzkartoffeln, dazu Quarkspeise ⁽⁹⁾	Crispy Chicken Burger ^(2,3,4,6,9) , Hamburgerbrötchen mit Sesam, belegt mit knusprig-würzigem Hähnchenfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Süß-Sauer-Soße und Dressing
Montag 25.12.	<i>Festliche Stimmung macht sich breit. Wir wünschen allen eine frohe Weihnachtszeit.</i>			
Dienstag 26.12.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Eieromelette ^(c,9) mit Leipziger Allerlei (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) ^(a1) und Kartoffeln	Überbackene Tortellini, Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,9) , überbacken mit herzhaftem Käse ⁽⁹⁾	Süßes Allerlei aus verschiedenen gefüllten Eierkuchen ^(a1,c,9) (mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Apfelfüllung und Quark-Rosinenfüllung), dazu Vanillesoße ⁽⁹⁾
Mittwoch 27.12.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, dazu Mischbrot ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Rotkohl-Rohkost	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Broccoli-Soße ^(a1,9) , dazu Rotkohl-Rohkost	Baguette ^(a1) „Chicken Nuggets“ ^(6,a1) mit Tomate, Salat und Gewürzketchup ⁽⁷⁾
Donnerstag 28.12.	Milchreis ⁽⁹⁾ mit Kirschen	Buntes Eierragout ^(a1,c) mit Kartoffeln, dazu Mango-Joghurt ⁽⁹⁾	Pikanter Schnittlauchquark ⁽⁹⁾ mit Kartoffeln, dazu Mango-Joghurt ⁽⁹⁾	Crispy Chicken Burger ^(2,3,4,6,9) , Hamburgerbrötchen mit Sesam, belegt mit knusprig-würzigem Hähnchenfleisch, Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Süß-Sauer-Soße und Dressing



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: (1 - Geschmacksverstärker; 2 - Antioxidationsmittel; 3 - Farbstoff; 4 - Konservierungsmittel; 5 - mit Süßungsmittel; 6 - mit Phosphat; 7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel)

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 & Sulfit, (m - Lupine*; (n - Weichtiere*
* = oder Erzeugnisse

Weitere Inhaltliche Kennzeichnungen:
 enthält Schweinefleisch · 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.

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	

01.12.2023					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

04.12.2023 - 08.12.2023					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

11.12.2023 - 15.12.2023					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

18.12.2023 - 22.12.2023					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					

25.12.2023 - 29.12.2023					
	A	B	Veg	Kalt	S
Mo					
Di					
Mi					
Do					
Fr					