



Unser **NEUES** Salatangebot

KW 14	Salatvariation mit Thunfisch und Quinoa, dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	4,95 €
KW 15	Salatvariation mit Couscous ^(a,a1) und Falafelbällchen ^(a,a1,i) , dazu Kräuter-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	4,95 €
KW 16	Salatvariation mit Hirtenkäse ^(g) und Trauben dazu French-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	4,95 €
KW 17	Salatvariation mit Hähnchen ^(2,4,6) und Paprika dazu French-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	4,95 €
KW 18	Salatvariation mit Mozzarella ^(g) und Rucola dazu Balsamico-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	4,95 €

Wir wünschen einen
„Guten Appetit“!



Besuchen Sie uns auch im Internet unter www.boerdekueche-md.de



FUSSBALLSCHULE DES 1. FC MAGDEBURG unterstützt von

BÖRDEKÜCHE
SEIT 1992
EsSEN - ZUHause



MAHNERT

DRUCK. DESIGN. DIGITALES

Druckerei Mahnert GmbH

Hertzstraße 3

06449 Aschersleben

T +49 (0)3473.8703.0

F +49 (0)3473.8703.23

info@mahnert-druck-design.de

www.mahnert-druck-design.de

So erkennen Sie unsere **BIO**-Kennzeichnung: Wo **BIO** drauf steht, ist auch **BIO** drin! Mit der **BIO**-Komponente, die mit dem **BIO**-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.

Unser 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.

BÖRDEKÜCHE
seit 1992
EsSEN - ZUHause



Kinderspeiseplan

vom 01.04.2024 - 30.04.2024

Online Bestellung

bestellung-boerdekueche-md.de/mobil



Rogätzer Straße 8 · 39106 Magdeburg
Telefon: 0391 - 59 81 81 · Fax: 0391 - 59 81 820
E-Mail: info@boerdekueche-md.de
www.boerdekueche-md.de

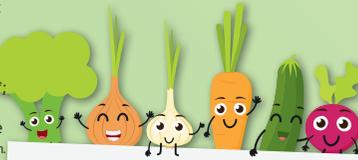


	A	B	V
mo 01.04.	Ostermontag	<i>Liebe Grüße zum Ostermontag</i>	
di 02.04.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) und Obst	Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Geflügeljagdwurstwürfeln ^(1,2,4,6,j) und Obst	Chilli con Patata (Eintopf aus Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Kidney Bohnen) und Obst
mi 03.04.	Quarkkekchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus und Nachtisch ^(3,g)	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Leipziger Allerlei ^(a1) (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) Nachtisch ^(3,g)	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , BiO -Möhren-gemüse ^(a1,i) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) , Nachtisch ^(3,g)
do 04.04.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Obst	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) ^(a1,4,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, Obst	Spirelli ^(a1,c) mit Käsesoße ^(a1,g) und Obst
fr 05.04.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleisch, Nachtisch ^(3,g)	Kasselerbraten ^(2,4,6) mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln, Nachtisch ^(3,g)	Grießbrei ^(a1,g) mit Vanillegeschmack und Pfirsichkompott, Nachtisch ^(3,g)
mo 08.04.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse, Geflügel-fleisch, dazu Nachtisch ^(3,g)	Würstchengulasch ^(2,4,6,a1) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu Nachtisch ^(3,g)	Mini-Germknödel „schwarz & weiß“ (zweifärbig mit Schokolade) ^(a1,g) und Vanillesoße ^(g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) Nachtisch ^(3,g)
di 09.04.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus und Obst	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , dazu Obst	Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren und Erbsen und Rahmsoße ^(a1,g) , dazu Obst
mi 10.04.	Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Nachtisch ^(3,g)	Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,4,5,6,a1,c,g) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln, Nachtisch ^(3,g)	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Nachtisch ^(3,g)
do 11.04.	Vanillepuddingsuppe ^(g) mit Zwieback ^(a1,a3,g,i) und Obst	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Obst	Vegane Klopse „Königsberger Art“ ^(a1,i) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln, Obst
fr 12.04.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch dazu Nachtisch ^(3,g)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und selbstgemachtes Püree ^(g) und Nachtisch ^(3,g)	BiO -Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, dazu Nachtisch ^(3,g)

	A	B	V
mo 15.04.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse, Nachtisch ^(3,g)	Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Würstchenwürfeln ^(1,2,4,6,j) und Nachtisch ^(3,g)	Süßkartoffeltaschen ^(a1,g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,g) und Nachtisch ^(3,g)
di 16.04.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün und Obst	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und Obst	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln, Obst
do 18.04.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch dazu Obst	Eieromelette ^(c,g) mit Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln, dazu Nachtisch ^(3,g)	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g,i) überbacken mit herzhaftem Käse ^(g) dazu Nachtisch ^(3,g)
fr 19.04.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Nachtisch ^(3,g)	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln, Rote Beete ⁽⁵⁾ , Obst	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit BiO -Broccoli-Soße ^(a1,g,i) und Obst
mo 22.04.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Nachtisch ^(3,g)	Nudeln ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,a1,g) (mit Kochschinken und Erbsen), dazu Nachtisch ^(3,g)	Eipatty ^(c,g,i) mit BiO -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln, Nachtisch ^(3,g)
di 23.04.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus und Obst	Schmorgurkenpfanne ^(a1,i) mit Schweinehackfleisch und Kartoffelpüree ^(g) dazu Obst	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln dazu Obst
mi 24.04.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,i) dazu Nachtisch ^(3,g)	Chicken Nuggets ^(6,a1,i) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln, Nachtisch ^(3,g)	Vegetarische Bolognese ^(a1,a3,f,i) (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Nachtisch ^(3,g)
do 25.04.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu Obst	Geflügelfleischklößchen ^(a1,c,i) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) dazu Obst	Schoko-Grießbrei ^(a1,g) mit Milchbrötchen ^(2,3,a1,c,g) und Obst
fr 26.04.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüse-einlage ^(a1,a3,i) , Nachtisch ^(3,g)	Seelachs-Nuggets ^(5,6,a1,d,g) mit Dillsoße ^(a1) und Kartoffeln und Nachtisch ^(3,g)	Vollkornnudeln ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nachtisch ^(3,g)
mo 29.04.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,i,j) , Nachtisch ^(3,g)	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) Nachtisch ^(3,g)	Gemüse-Kokos-Pfanne ^(a1,g) (Möhren, Blumenkohl, Zucchini, Paprika, Erbsen, Tomaten) dazu BiO -Quinoa (Inkareis) und Nachtisch ^(3,g)
di 30.04.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Obst	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,i) und Kartoffeln, dazu Obst	Asia-Gemüsepfanne ^(a1,i) süß-sauer mit Naturreis (Vollkorn) und Obst

17.04. Veggie Day

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: ¹ - Geschmacksverstärker; ² - Antioxidationsmittel; ³ - Farbstoff; ⁴ - Konservierungsmittel; ⁵ - mit Süßungsmittel; ⁶ - mit Phosphat; ⁷ - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
Kennzeichnungspflichtige Allergene: ^(a1) - Weizen; ^(a2) - Roggen; ^(a3) - Gerste; ^(a4) - Hafer; ^(a5) - Dinkel; ^(a6) - Kamut oder Hybridstämme; ^(a1) - Mandeln; ^(a2) - Haselnüsse; ^(a3) - Walnüsse; ^(a4) - Cashewnüsse; ^(a5) - Pecannüsse; ^(a6) - Paranüsse; ^(a7) - Pistazien; ^(a8) - Macadamia- oder Queenslandnüsse; ^(b) - Krebstiere*; ^(c) - Eier*; ^(d) - Fisch*; ^(e) - Erdnüsse*; ^(f) - Sojabohnen*; ^(g) - Milch*; ^(h) - Schalenfrüchte*; ⁽ⁱ⁾ - Sellerie*; ^(j) - Senf*; ^(k) - Sesam*; ^(l) - Schwefeldioxid & Sulfite; ^(m) - Lupine*; ⁽ⁿ⁾ - Weichtiere* * = oder Erzeugnisse
 Spuren von Allergenen lt. EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.



Bitte beachten Sie auch unsere täglich frischen Salate!

entspricht dem Pfad in Anlehnung an die Qualitätsstandards der DGE für die Kinder- und Schulverpflegung

Tag	A	B	V	S
01.04. - 05.04.2024				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
08.04. - 12.04.2024				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
15.04. - 19.04.2024				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
22.04. - 26.04.2024				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
29.04. - 30.04.2024				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Kdn.-Nr. _____

Schule/Einrichtung _____

Name _____

Vorname _____

Klasse _____