



Unser **NEUES** Salatangebot

KW 18	Salatvariation mit Mozzarella ^g und Rucola dazu Balsamico-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)		4,95 €
KW 19	Salatvariation mit Thunfisch und Quinoa, dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)		4,95 €
KW 20	Salatvariation mit Couscous ^(a,a1) und Falafelbällchen ^(a,a1,i) , dazu Kräuter-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)		4,95 €
KW 21	Salatvariation mit Hirtenkäse ^g und Trauben dazu French-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)		4,95 €
KW 22	Salatvariation mit Hähnchen ^(2,4,6) und Paprika dazu French-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)		4,95 €

Wir wünschen einen „Guten Appetit“!

Pfingstferien
21.05. - 24.05.24



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



FUSSBALLSCHULE DES 1. FC MAGDEBURG unterstützt von

BÖRDEKÜCHE
SEIT 1992
Essex - 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
Essex - Zuhause



Kinderspeiseplan
vom 01.05.2024 - 31.05.2024

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
mi 01.05.	Tag der Arbeit		
do 02.05.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	Schweinegulasch ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) , dazu Obst	Ravioli ^(a1,c,g) gefüllt mit Käse und Spinat und Schnittlauchsoße ^(a1) , dazu Obst
fr 03.05.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Nachtisch ^(3,g)	Backfischfilet ^(a1,c,d,j) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis, Nachtisch ^(3,g)	Milchnudeln ^(a1,c,g) mit -Apfelmus, Nachtisch ^(3,g)
mo 06.05.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern Nachtisch ^(3,g)	Gehacktesklößchen ^(a1,c,i) mit Spinat ^(a1) , Bratensoße ^(a1,j) und Salzkartoffeln, Nachtisch ^(3,g)	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und Nachtisch ^(3,g)
di 07.05.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(g) , dazu Obst	„Rouladentopf“ ^(a1,2,4,5,6,a1,j) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit selbstgemachtem Kartoffelpüree ^(g) dazu Obst NEU	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) , dazu Obst
mi 08.05.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,i,g) , Nachtisch ^(3,g)	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Nachtisch ^(3,g)	-Penne ^(a1) mit Spinatsoße ^(a1) , Nachtisch ^(3,g)
do 09.05.	Christi Himmelfahrt		
fr 10.05.		Fischlj ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, Nachtisch ^(3,g)	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, Nachtisch ^(3,g)
mo 13.05.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Nachtisch ^(3,g)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6) Nachtisch ^(3,g)	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g) , Nachtisch ^(3,g)
di 14.05.	Milchreis ^(g) mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus, Obst	Schweineschnitzel ^(a1,c) , Erbsengemüse ^(a1) mit Soße ^(a1) und Kartoffeln, Obst	Gemüsecurry ^(a1,g,i) mit Kokosnussmilch und -Reis Obst

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr.

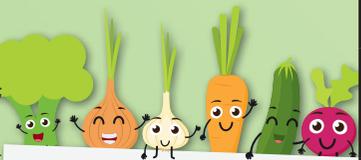
Kenzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: ¹ - Geschmacksverstärker; ² - Antioxidationsmittel; ³ - Farbstoff; ⁴ - Konservierungsmittel; ⁵ - mit Süßungsmittel; ⁶ - mit Phosphat; ⁷ - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

Kenzeichnungspflichtige 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.

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

vegan Schweinefleisch Rindfleisch Hühnerfleisch Fisch



Bitte beachten Sie auch unsere täglich frischen Salate!

	A	B	V
mi 15.05.	Möhren-Kohlrabi-Eintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Nachtisch ^(3,g)	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und selbstgemachtem Kartoffelpüree ^(g) , Nachtisch ^(3,g)	1 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) Nachtisch ^(3,g)
do 16.05.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6) , Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse ^(a1) , Geflügelssoße ^(a1) und Salzkartoffeln, Obst	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,g,i) Obst
fr 17.05.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) , Nachtisch ^(3,g)	Putengeschnetzeltes ^(a1,g) mit Nudeln ^(a1,c) , Nachtisch ^(3,g)	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott, Nachtisch ^(3,g)
mo 20.05.	Pfingsten		
di 21.05.		Rostbratwurst „Nürnberger Art“ ^(6,g,i) mit Soße ^(a1,i) , Sauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Kartoffeln, Nachtisch ^(3,g)	Bunte Nudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , Nachtisch ^(3,g)
mi 22.05.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Erdbeersoße, Obst	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , Obst	
do 23.05.		Chicken Nuggets ^(6,a1,i) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln, Obst	-Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g) , Obst
fr 24.05.		Jumbofischstäbchen ^(a1,c,d,j) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln, Nachtisch ^(3,g)	Bunte Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , Nachtisch ^(3,g)
mo 27.05.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(c) (Schwein und Rind), Nachtisch ^(3,g)	Feines Hühnerfriskassee ^(a1,a3,i) mit Spargel und Kartoffeln, Nachtisch ^(3,g)	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,i) Nachtisch ^(3,g)
di 28.05.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , Obst	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,c,j) mit Tomatensoße ^(a1) , Obst	Chilli sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais, dazu Vollkorn-Naturreis, Obst
mi 29.05.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus, Nachtisch ^(3,g)	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Leipziger Allerlei ^(a1) (Erbsen, Pariser Karotten, Spargel) und selbstgemachtem Kartoffelpüree ^(g) , Nachtisch ^(3,g)	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , -Sauerkraut ^(a1,g,i) und selbstgemachtem Kartoffelpüree ^(g) , Nachtisch ^(3,g)
do 30.05.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Obst	Fischfilet Müllerin Art (Hoki) ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis, Obst	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g,i) und Käsesoße ^(a1,g) , Obst
fr 31.05.	Fadennudelsuppe ^(a1,c) mit Geflügelfleischeinlage und Gummibärchen Kindertag	Chicken Nuggets ^(6,a1,i) mit Nudeln ^(a1,c) , Tomatensoße ^(a1) und Gummibärchen Kindertag	Grießbrei ^(a1,g) mit Vanillegeschmack und Pfirsichkompott und Gummibärchen Kindertag

Tag	A	B	V	S
01.05. - 03.05.2024				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
06.05. - 10.05.2024				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
13.05. - 17.05.2024				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
20.05. - 24.05.2024				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
27.05. - 31.05.2024				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Kdn.-Nr.

Schule/Einrichtung

Name

Vorname

Klasse