



Unser **NEUES** Salatangebot

KW 44	Salatvariation mit Thunfisch und Quinoa, dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	4,95 €
KW 45	Salatvariation mit Couscous ^(a,a1) und Falafelbällchen ^(a,a1,i) , dazu Kräuter-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	4,95 €
KW 46	Salatvariation mit Hirtenkäse ^(g) und Trauben dazu French-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	4,95 €
KW 47	Salatvariation mit Hähnchen ^(2,4,6) und Paprika dazu French-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	4,95 €
KW 48	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



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.

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 durch unsere Lieferanten hinzugefügt wurden. 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.

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 01.11.2024 - 30.11.2024

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



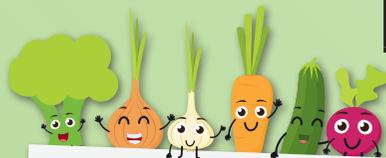
	A	B	V
fr 01.11.		Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nu- deln ^(a1,c) und Nachtisch ^(3,g,h2)	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeer- kompott und Nachtisch ^(3,g,h2)
mo 04.11.	Nudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,5,6,a1,j) mit Geflü- geljagdwurst- und Gewürz Gurken- würfeln, selbstgemachtes Kartoffel- püree ^g und Nachtisch ^(3,g,h2)	Gemüse-Köttbullar ^c (aus Kicher- erbsen und Weizen) mit Tomaten- soße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
di 05.11.	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(2,4,6,7,a1) mit Geflügelwurst und Obst	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ ^(6,g,i,j) mit Soße ^(a1,i,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln, dazu Obst	Vegetarischer Auflauf ^(a1,a3,c,f,g,i) „Lasagne Art“ mit Sojabolognese (Sojaweißeis), Creme Fraiche, gratinert mit Käse dazu Obst
mi 06.11.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^g und Nachtisch ^(3,g,h2)	„Rouladentopf“ ^(2,4,5,6,a1,j) (zartes Rind- fleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit selbstgemachtes Kartoffel- püree ^g , dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
do 07.11.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprik und Nudeln dazu Obst	Bauernroulade ^(a1,c,f,j) mit Soße ^(a1,i,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln, dazu Obst	BIO -Nudeln ^(a1) mit Broccoli- Käse-Soße ^(a1,g) und Obst
fr 08.11.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,4,6,j) und Nachtisch ^(3,g,h2)	Backfischfilet ^(a1,d,g,j) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,i) (kalt) und Kartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Bunte Nudelpfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumen- kohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
mo 11.11.	Altmärkische Hochzeits- suppe ¹ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(c) , (Schwein und Rind) und Berliner ^(a1,c,g)	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,j) mit Kartoffel und Berliner ^(a1,c,g)	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,f,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,f,i) dazu Reis und Berliner ^(a1,c,g)
di 12.11.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) und Obst	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,c,j) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) dazu Obst	Chilli con Patata (Eintopf aus Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten, Kidney Bohnen) und Obst
mi 13.11.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit Bratpfelkompott und Nachtisch ^(3,g,h2)	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Kartoffeln und Nachtisch ^(3,g,h2)	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycopro- tein) mit Soße ^(a1) , BIO -Möhren- gemüse ^(a1,j) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^g dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
do 14.11.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch und Obst	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis dazu Obst	Buntes Eierragout ^(a1,c) und Kartoffeln dazu Obst

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr.

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
Kennzeichnungspflichtige Allergene: ^(a1) - Weizen; ^(a2) - Roggen; ^(a3) - Gerste; ^(a4) - Hafer;
^(a5) - Krebstiere; ^(a6) - Eier; ^(a7) - Fisch; ^(a8) - Erdnüsse; ^(a9) - Sojabohnen; ^(a10) - Milch; ^(a11) - Mandeln;
^(a12) - Haselnüsse; ^(a13) - Walnüsse; ^(a14) - Cashewnüsse; ^(a15) - Pecannüsse; ^(a16) - Paranüsse;
^(a17) - Pistazien; ^(a18) - Macadamia- oder Queenslandnüsse; ^(a19) - Sellerie; ^(a20) - Senf; ^(a21) - Sesam;
^(a22) - Schwefeldioxid & Sulfite; ^(a23) - Lupine; ^(a24) - 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
fr 15.11.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage und Nachtisch ^(3,g,h2)	Hackbraten ^(2,4,6,a1,c,i) mit Soße ^(a1,j) grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanille- geschmack und Zimtkirschen dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
mo 18.11.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppen- gemüse, Geflügelfleisch, dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Wurstchengulasch ^(2,4,6,a1) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^g dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Mini-Germknödel „schwarz & weiß“ (zweifarbig mit Schokolade) ^(a1,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
di 19.11.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus und Obst	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) und Obst	Bunte Reispfanne ^(a1,c) mit NEU Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) dazu Obst
mi 20.11.	Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Chicken Nuggets ^(6,a1,i) mit Soße ^(a1) Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Nachtisch ^(3,g,h2)
do 21.11.	Vanillepuddingsuppe ^(3,g) mit Zwieback ^(a1,a3,g,i) und Obst	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehack- fleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Obst	Vegane Klopse „Königsberger Art“ ^(a1,i) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln, dazu Obst
fr 22.11.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und selbstgemachtes Püree ^g dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	BIO -Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
mo 25.11.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Würstchenwürfeln ^(1,2,4,6,j) und Nachtisch ^(3,g,h2)	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^g mit buntem Gemüsekassie ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karottten, Kohlrabi, Spargel) und Nachtisch ^(3,g,h2)
di 26.11.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Rindfleisch und Suppengrün dazu Obst	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Ge- würzgurke ⁽⁵⁾ und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^g , dazu Obst	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln dazu Obst
mi 27.11.	27.11. Veggie Day Milchreis ^(g) mit heißer Erdbeersoße und Nachtisch ^(3,g,h2)	Eieromelette ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Überbackene Tortellini Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) überbacken mit herzhaftem Käse ^(g) und Nachtisch ^(3,g,h2)
do 28.11.	Wirsingkohleintopf ^(a1) mit Schweinefleisch dazu Obst	Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾ und Obst	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit BIO -Broccoli-Soße ^(a1,g,i) und Obst
fr 29.11.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Nachtisch ^(3,g,h2)	Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Nachtisch ^(3,g,h2)	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln und Nachtisch ^(3,g,h2)

Tag	A	B	V	S
01.11.2024				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
04.11. - 8.11.2024				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
11.11. - 15.11.2024				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
18.11. - 22.11.2024				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
25.11. - 29.11.2024				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Kdn.-Nr.
Schule/Einrichtung
Name
Vorname
Klasse