

## Unser **NEUES** Salatangebot

KW 23	Salatvariation mit Mozzarella <sup>g</sup> und Rucola dazu Balsamico-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75 ml)		4,95 €
KW 24	Salatvariation mit Thunfisch und Quinoa, dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75 ml)		4,95 €
KW 25	Salatvariation mit Couscous <sup>(a,at)</sup> und Falafelbällchen <sup>(a,at,i)</sup> , dazu Kräuter-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75 ml)		4,95 €
KW 26	Salatvariation mit Hirtenkäse <sup>g</sup> und Trauben dazu French-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75 ml)		4,95 €
KW 27	Salatvariation mit Hähnchen <sup>(2,4,6)</sup> und Paprika dazu French-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75 ml)		4,95 €

Wir wünschen einen „Guten Appetit“!



Besuchen Sie uns auch im Internet unter [www.boerdekueche-md.de](http://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



EU-/Nicht-EU-Land-  
wirtschaft

Die als Bio ausgelobten Speisekomponenten und -zutaten sind zertifiziert durch Grünstempel DE-ÖKO-021.

### 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 01.06.2025 - 30.06.2025

Online Bestellung

[bestellung-boerdekueche-md.de/mobil](http://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](mailto:info@boerdekueche-md.de)  
[www.boerdekueche-md.de](http://www.boerdekueche-md.de)



 eurofins

Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



EU-/Nicht-EU-Land-  
wirtschaft

	A	B	V
mo 02.06.	Sternchennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Rindfleisch dazu eine Überraschung <sup>(a1,c,g,h2,3)</sup>	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügelwursteinlage <sup>(2,3,4,6,7)</sup> dazu eine Überraschung <sup>(a1,c,g,h2,3)</sup> <b>Lieblingessen</b>	Veganer Schichtkohl <sup>(a1,a3,f)</sup> (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln dazu eine Überraschung <sup>(a1,c,g,h2,3)</sup>
di 03.06.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe <sup>(a1)</sup> mit Ingwer dazu Dinkel-Vollkorn-Brot <sup>(a1,Dinkel)</sup>	Königsberger Klopse <sup>(a1)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Rote Bete <sup>(5)</sup>	-Tortellini „Verdura“ <sup>(a1,g)</sup> mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße <sup>(a1)</sup> und Rote Bete <sup>(5)</sup>
mi 04.06.	Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Hörnchennudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Vegetarisches Hühnerfrikassee <sup>(a1,g)</sup> (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse dazu Reis und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
do 05.06.	Graupensuppe <sup>(a3,i,j)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> dazu Obst	Schweinegulasch <sup>(a1)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> dazu Obst	Pancakes <sup>(a1,c,g)</sup> (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) mit Erdbeersoße und Obst
fr 06.06.	Tomatensuppe mit Ebyl <sup>(a1)</sup> (zarter Sonnenweizen) und Kräutern dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Jumbo-Fischstäbchen <sup>(a1,d)</sup> mit Zitronen-Butter-Soße <sup>(a1,g)</sup> und selbstgemachtes Püree <sup>(g)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Reisnudelpfanne <sup>(a1)</sup> mit Ei <sup>(c)</sup> , Gemüse und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
mo 09.06.	<b>Pfingstmontag</b>		
di 10.06.	Reissuppe <sup>(i)</sup> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse dazu Obst	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügelwursteinlage <sup>(2,3,4,6,7)</sup> und Obst	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" <sup>(g)</sup> mit cremiger Spinat-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Obst
mi 11.06.	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus	Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> , Erbsengemüse <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln dazu Apfelmus	Süßkartoffelcurry <sup>(a1,g,i)</sup> und -Reis dazu Apfelmus
do 12.06.	Kesselgulaschsuppe <sup>(2,4,6)</sup> (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,i)</sup> und Erdbeerkompott	Hähnchen in Honig-Senf-Dillsoße <sup>(a1,g,i)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> dazu Erdbeerkompott <b>NEU</b>	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Erdbeerkompott
fr 13.06.	Grüner Erbseneintopf <sup>(a1,i)</sup> mit KasselerSuppenfleisch <sup>(2,4,6)</sup> und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> , Geflügelsoße <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln, Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> mit vegetarischer Gemüse-Bolognese <sup>(a1,i)</sup> und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr.

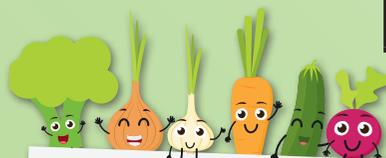
**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:** <sup>1</sup> - Geschmacksverstärker; <sup>2</sup> - Antioxidationsmittel; <sup>3</sup> - Farbstoff; <sup>4</sup> - Konservierungsmittel; <sup>5</sup> - mit Süßungsmittel; <sup>6</sup> - mit Phosphat; <sup>7</sup> - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; <sup>8</sup> - natürliche Aromen

**Kennzeichnungspflichtige Allergene:** <sup>(a1)</sup> - Weizen; <sup>(a2)</sup> - Roggen; <sup>(a3)</sup> - Gerste; <sup>(a4)</sup> - Hafer; <sup>(a5)</sup> - Krebstiere; <sup>(a6)</sup> - Eier; <sup>(a7)</sup> - Fisch; <sup>(a8)</sup> - Erdnüsse; <sup>(a9)</sup> - Sojabohnen; <sup>(a10)</sup> - Milch; <sup>(a11)</sup> - Mandeln; <sup>(a12)</sup> - Haselnüsse; <sup>(a13)</sup> - Walnüsse; <sup>(a14)</sup> - Cashewnüsse; <sup>(a15)</sup> - Pecannüsse; <sup>(a16)</sup> - Paranüsse; <sup>(a17)</sup> - Pistazien; <sup>(a18)</sup> - Macadamia- oder Queenslandnüsse; <sup>(a19)</sup> - Sellerie; <sup>(a20)</sup> - Senf; <sup>(a21)</sup> - Sesam; <sup>(a22)</sup> - Schwefeldioxid & Sulfite; <sup>(a23)</sup> - Lupine; <sup>(a24)</sup> - Weichtiere; <sup>(a25)</sup> = 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
mo 16.06.	Soljanka „Ukrainische Art“ <sup>(2,3,4,6,7,a1)</sup> mit Geflügelwurst und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Bauemgulasch <sup>(2,3,4,6,7,a1)</sup> mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, selbstgemachtes Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Gemüse-Köttbullar <sup>(c)</sup> (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> „Nachtisch“ <sup>(3,g,h2)</sup>
di 17.06.	Nudelsuppe <sup>(a1,i)</sup> mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln dazu Obst	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ <sup>(6,7,g)</sup> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffel dazu Obst	Vegetarischer Auflauf <sup>(a1,a3,f,g,i)</sup> "Lasagne Art" mit Sojabolognese (Sojaweiß), Creme Fraiche, gratiniert mit Käse und Obst
mi 18.06.	Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit Heidelbeersoße <sup>(g)</sup> und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	„Rouladentopf“ <sup>(a2,4,5,6,7,a1,i)</sup> (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit selbstgemachtes Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
do 19.06.	Lasagnesuppe <sup>(a1,c,g)</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln dazu Obst	Chicken Nuggets <sup>(2,a1,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, Obst	-Nudeln <sup>(a1)</sup> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Obst
fr 20.06.	Kartoffelsuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Jagdwurstwürfeln <sup>(1,2,3,4,6,7,i)</sup> und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Backfischfilet <sup>(a1,d)</sup> mit Gurken-Remouladen-Soße <sup>(7,a1,c,g,i)</sup> (kalt) und Kartoffeln, Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Bunte Nudelpfanne <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
mo 23.06.	Altmärkische Hochzeitssuppe <sup>(i)</sup> mit Eierstich <sup>(c,g)</sup> und Fleischklößchen <sup>(a1,c)</sup> , (Schwein und Rind), Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Buntes Hühnerfrikassee <sup>(a1,a3,i)</sup> mit Kartoffeln und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Vegetarische Frühlingsrollen <sup>(a1,f,i,j)</sup> mit Chinagemüse in Sojasauce <sup>(a1,i)</sup> und Reis, Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
di 24.06.	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu Obst	Panierte Jagdwurstscheibe <sup>(2,4,6,a1,i)</sup> mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> dazu Obst	Asiatische Reisnudelpfanne <sup>(a1,c,i)</sup> mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße <sup>(5,a1,f,i)</sup> dazu Obst
mi 25.06.	Quarkkeulchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit warmen Birnenkompott	Sahnegulasch <sup>(a1,g)</sup> (vom Schwein) mit selbstgemachtem Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Quorn-Bratwurst <sup>(c)</sup> (aus Mycoprotein) mit Soße <sup>(a1)</sup> , -Möhrengemüse <sup>(a1,i)</sup> und selbstgemachtem Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> , Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
do 26.06.	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügelwursteinlage <sup>(2,3,4,6,7)</sup> , Obst <b>neu an dieser Stelle</b>	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) <sup>(a1,d,g,i)</sup> mit Petersiliensoße <sup>(a1)</sup> und Reis, Obst	Buntes Eierragout <sup>(a1,c)</sup> und Kartoffeln und Obst
fr 27.06.	Fadennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleischeinlage und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Schweinebraten mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , grünen Bohnen <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln, Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Grießbrei <sup>(3,a1,g)</sup> mit Vanillegeschmack und Kirschen, Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
mo 30.06.		Würstchengulasch <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,i,j)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	2 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung <sup>(a1,c,g)</sup> und Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>

Tag	A	B	V	S
02.06. - 06.06.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
09.06. - 13.06.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
16.06. - 20.06.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
23.06. - 27.06.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
30.06.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Kdn.-Nr.
Schule/Einrichtung
Name
Vorname
Klasse