



Unser **NEUES** Salatangebot

KW 27	Salatvariation mit Hähnchen ^(2,4,6) und Paprika dazu French-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	4,95 €
KW 28	Salatvariation mit Mozzarella ^(g) und Rucola dazu Balsamico-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	4,95 €
KW 29	Salatvariation mit Thunfisch und Quinoa, dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	4,95 €
KW 30	Salatvariation mit Couscous ^(a,a1) und Falafelbällchen ^(a,a1,i) , dazu Kräuter-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	4,95 €
KW 31	Salatvariation mit Hirtenkäse ^(g) und Trauben dazu French-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	4,95 €

Wir wünschen einen
„Guten Appetit“!

Sommerferien
30.06. - 08.08.25

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



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 01.07.2025 - 31.07.2025

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



 eurofins

Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems
durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



EU-/Nicht-EU-Land-
wirtschaft

	A	B	V
di 01.07.		Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) und Apfelmus	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus
mi 02.07.		Geflügelschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln dazu Obst	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Obst
do 03.07.		Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und frischer Gurkensalat	Vegane Klopse „Königsberger Art“ ^(a1,c,fi) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln, frischer Gurkensalat
fr 04.07.		Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und selbstgemachtes Püree ^(g) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	-Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
mo 07.07.		Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j) und Nachtisch ^(3,g,h2)	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel) und Nachtisch ^(3,g,h2)
08.07. Veggie Day	 	Eieromelette ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln dazu Apfelmus 	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus
mi 09.07.		Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Blumenkohl- Käse-Knuspierstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
do 10.07.		Königsberger Klopse ^(a1,c) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Bunte Pasta ^(a1,c) mit -Broccoli-Soße ^(a1,g,i) und Rote Bete ⁽⁵⁾
fr 11.07.		Zarter Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Nachtisch ^(3,g,h2)	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln und Nachtisch ^(3,g,h2)
mo 14.07.		Pasta ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,7,a1,g) (mit Kochschinken und Erbsen) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Eipatty ^(c,g,i) mit -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)

	A	B	V
di 15.07.		„Tex-Mex“ (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Mais dazu selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) und Obst NEU	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln dazu Obst
mi 16.07.		Chicken Nuggets ^(2,a1,i) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Herzhafte Veggie-Bolognese ^(a1,a3,fi) (aus Sojaweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Nachtisch ^(3,g,h2)
do 17.07.		Geflügelfleischklößchen ^(a1,g) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) dazu Obst	Schoko-Grießbrei ^(a1,g) mit warmen Birnenkompott und Obst
fr 18.07.		Backfisch ^(a1,d) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,j) und Kartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Vollkorn- Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nachtisch ^(3,g,h2)
mo 21.07.		Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und gebratenen Pesto-Gnocchi ^(4,a1,c,g) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
di 22.07.		Dinos aus zartem Hähnchenfleisch ^(2,a1,a2,c,j) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln dazu Obst	Nudel-Spinat-Auflauf ^(a1,c,g) zarter Blattspinat mit Nudeln und Käse überbacken dazu Obst
mi 23.07.		Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) und Nudeln ^(a1,c) mit Kirschkompott	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott
24.07. Veggie Day	 	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln dazu frischer Gurkensalat 	Asia-Gemüsepfanne ^(a1,f) süß-sauer mit Vollkornnudeln ^(a1) dazu frischer Gurkensalat
fr 25.07.		Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis und Nachtisch ^(3,g,h2)	Pasta ^(a1,c) mit aromatischer Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) und Nachtisch ^(3,g,h2)
mo 28.07.		Gehacktesklößchen ^(a1,c,j) mit Bratensoße ^(a1,j) , Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
di 29.07.		Königsberger Klopse ^(a1) (Geflügel) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Rote Bete ⁽⁵⁾	-Tortellini „Verdura“ ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße ^(a1) und Rote Bete ⁽⁵⁾
mi 30.07.		Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) und Nachtisch ^(3,g,h2)	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
do 31.07.		Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) dazu Obst	Pancakes „American Style“ ^(a1,c,g) mit fruchtigem Apfelkompott und Obst

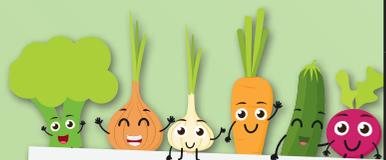
Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr.

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; ^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 & 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

Schweinefleisch Rindfleisch Hühnerfleisch Fisch



Bitte beachten Sie auch unsere täglich frischen Salate!

Tag	A	B	V	S
01.07. - 04.07.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
07.07. - 11.07.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
14.07. - 18.07.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
21.07. - 25.07.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
28.07. - 31.07.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Kdn.-Nr.

Schule/Einrichtung

Name

Vorname

Klasse