

## Unser **NEUES** Salatangebot

KW 6	Salatvariation mit Hirtenkäse <sup>g</sup> und Trauben dazu French-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75 ml)		4,95 €
KW 7	Salatvariation mit Hähnchen <sup>(2,4,6)</sup> und Paprika dazu French-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75 ml)		4,95 €
KW 8	Salatvariation mit Mozzarella <sup>g</sup> und Rucola dazu Balsamico-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75 ml)		4,95 €
KW 9	Salatvariation mit Thunfisch und Quinoa, dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75 ml)		4,95 €
KW 10	Salatvariation mit Couscous <sup>(a,a1)</sup> und Falafelbällchen <sup>(a,a1,i)</sup> , dazu Kräuter-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 01.02.2025 - 28.02.2025

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.



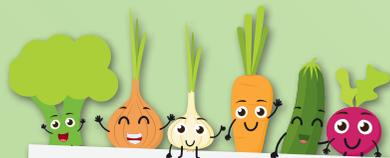
EU-/Nicht-EU-Land-  
wirtschaft

	A	B	V
<b>mo</b> 03.02.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ <sup>(a1,i)</sup> mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,i,j)</sup> , Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Currywurstgulasch <sup>(1,2,3,4,6,a1,i,j)</sup> mit Tomatensoße und selbstgemachtes Kartoffelpüree <sup>g</sup> , Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Blumenkohlröschen in <b>Wieder da</b> holländischer Soße <sup>(a1,c,g,i)</sup> , Kartoffeln und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
<b>di</b> 04.02.	Nudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch dazu Obst	Geflügeldinos <sup>(2,a1,a2,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , buntem Gemüse <sup>(a1)</sup> (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln, Obst	Milchnudeln <sup>(3,a1,c,g)</sup> mit <b>BIO</b> -Apfelmus und Obst
<b>mi</b> 05.02.	Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit Kirschkompott und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Hähnchenbruststreifen in heller Soße <sup>(a1,g)</sup> mit Erbsen und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Karottenbratling <sup>(a1,c,i,k)</sup> mit Dillsoße <sup>(a1)</sup> und Reis, Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
<b>do</b> 06.02.	Linsensuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> und Gurkensalat	Gekochte Eier <sup>(c)</sup> in Senfsoße <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffeln, dazu Gurkensalat	Quorn-Gulasch <sup>(a1,c)</sup> (aus Mycoprotein) mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und dazu Gurkensalat
<b>fr</b> 07.02.	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Backfischfilet <sup>(a1,c,d,j)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1)</sup> und Reis, Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und Schnittlauchsoße <sup>(a1)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
<b>mo</b> 10.02.	Tomatensuppe mit Ebyl <sup>(a1)</sup> (zarter Sonnenweizen) und Kräutern, Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Geflügelboulette <sup>(a1,c,i)</sup> mit Spinat <sup>(a1)</sup> , Bratensoße <sup>(a1,i,j)</sup> und Salzkartoffeln, Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup> <b>Wieder da</b>	Veganer Schichtkohl <sup>(a1,a3,f)</sup> (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
<b>di</b> 11.02.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe <sup>(a1)</sup> mit Ingwer und Rote Beete <sup>(5)</sup>	Königsberger Klopsen <sup>(a1,c)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Rote Beete <sup>(5)</sup>	<b>BIO</b> -Penne <sup>(a1)</sup> mit Spinatsoße und Rote Beete <sup>(5)</sup>
<b>mi</b> 12.02.	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,a3,g)</sup> (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
<b>do</b> 13.02.	Graupensuppe <sup>(a3,i,j)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> und 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
<b>fr</b> 14.02.	Sternchennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Rindfleisch und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Jumbo-Fischstäbchen <sup>(a1,d)</sup> mit Zitronen-Butter-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, 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>

	A	B	V
<b>mo</b> 17.02.	Reissuppe <sup>(i)</sup> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügelwursteinlage <sup>(2,3,4,6)</sup> , Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ <sup>(g)</sup> mit cremiger Spinat-Käse- Soße <sup>(a1,g)</sup> und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
<b>di</b> 18.02.	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 <b>BIO</b> -Reis dazu Apfelmus
<b>mi</b> 19.02.	Möhren- Kohlrabi- Eintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Gehacktesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Gewürzgurke <sup>(5)</sup> und selbstgemachtes Kartoffelpüree <sup>g</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	1 Germknödel mit Kirschfüllung und Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack), Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
<b>do</b> 20.02.	Grüner Erbseneintopf <sup>(a1,i)</sup> mit Kasselesuppenfleisch <sup>(2,4,6)</sup> dazu Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhregemüse <sup>(a1)</sup> , Geflügelsöße <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln, Obst	Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> mit vegetarischer Gemüse-Bolognese <sup>(a1,g,i)</sup> dazu Obst
<b>fr</b> 21.02.	Kesselgulaschsuppe <sup>(2,4,6)</sup> (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,i)</sup> und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße <sup>(a1)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Erdbeerkompott und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
<b>mo</b> 24.02.	Soljanka „Ukrainische Art“ <sup>(2,4,6,7,a1)</sup> mit Geflügelwurst und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Bauerngulasch <sup>(1,2,3,4,5,6,a1,i)</sup> mit Geflügeljagdwurst- und Gewürz-gurkenwürfeln, 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>
<b>di</b> 25.02.	Nudelsuppe <sup>(a1,i)</sup> mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln, dazu Obst	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ <sup>(6,g,i,j)</sup> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , Möhregemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, Obst	Kartoffelgratin <sup>(a1,c,g,i)</sup> und Obst
<b>mi</b> 26.02.	Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit Heidelbeersoße <sup>(g)</sup> und Weißkohl-Paprika-Rohkost	„Rouladentopf“ <sup>(2,4,5,6,a1,i)</sup> (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit selbstgemachtes Kartoffelpüree <sup>g</sup> und Weißkohl-Paprika-Rohkost	Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> dazu Weißkohl-Paprika-Rohkost
<b>do</b> 27.02.	Lasagnesuppe <sup>(a1,c,g)</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln dazu Obst	Hackrolle <sup>(a1,c,f,i)</sup> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln, Obst	<b>BIO</b> -Nudeln <sup>(a1)</sup> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Obst
<b>fr</b> 28.02.	Kartoffelsuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Jagdwurstwürfel <sup>(1,2,4,6,j)</sup> und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Backfischfilet <sup>(a1,d,g,i)</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>

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>(b)</sup> - Krebstiere\*; <sup>(c)</sup> - Eier\*; <sup>(d)</sup> - Fisch\*; <sup>(e)</sup> - Erdnüsse\*; <sup>(f)</sup> - Sojabohnen\*; <sup>(g)</sup> - Milch\*; <sup>(h1)</sup> - Mandeln\*; <sup>(h2)</sup> - Haselnüsse\*; <sup>(h3)</sup> - Walnüsse\*; <sup>(h4)</sup> - Cashewnüsse\*; <sup>(h5)</sup> - Pecannüsse\*; <sup>(h6)</sup> - Paranüsse\*; <sup>(h7)</sup> - Pistazien\*; <sup>(h8)</sup> - Macadamia- oder Queenslandnüsse\*; <sup>(i)</sup> - Sellerie\*; <sup>(j)</sup> - Senf\*; <sup>(k)</sup> - Sesam\*; <sup>(l)</sup> - Schwefeldioxid & Sulfite; <sup>(m)</sup> - Lupine\*; <sup>(n)</sup> - 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
03.02. - 07.02.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
10.02. - 14.02.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
17.02. - 21.02.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
24.02. - 28.02.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Kdn.-Nr.
Schule/Einrichtung
Name
Vorname
Klasse