

Unser **NEUES** Salatangebot

KW 10	Salatvariation mit Couscous ^(a,al) und Falafelbällchen ^(a,al) , dazu Kräuter-Dressing ^(c,g,ij) (75 ml)	4,95 €
KW 11	Salatvariation mit Hirtenkäse ^(g) und Trauben dazu French-Dressing ^(c,g,ij) (75 ml)	4,95 €
KW 12	Salatvariation mit Hähnchen ^(2,4,6) und Paprika dazu French-Dressing ^(c,g,ij) (75 ml)	4,95 €
KW 13	Salatvariation mit Mozzarella ^(g) und Rucola dazu Balsamico-Dressing ^(c,g,ij) (75 ml)	4,95 €
KW 14	Salatvariation mit Thunfisch und Quinoa, dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,ij) (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



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 01.03.2025 - 31.03.2025

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

Rosenmontag

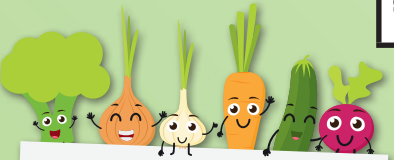
	A	B	V
mo 03.03.	Altmärkische Hochzeitssuppe ¹ mit Eierstich ^{c,g} und Fleischklößchen ^c (Schwein und Rind) Berliner ^{a1,c,g}	Buntes Hühnerfrikassee ^{a1,a3,i} mit Kartoffeln Berliner ^{a1,c,g}	Vegetarische Frühlingsrollen ^{a1,i,j} mit Chinagemüse in Sojasauce ^{a1,i,j} und Reis, Berliner ^{a1,c,g}
di 04.03.	Möhreneintopf ^{a1} mit Schweinefleisch dazu Obst	Panierte Jagdwurstscheibe mit Gabelspaghetti ^{a1,c} und Tomatensoße ^{a1} dazu Obst	Asiatische Reissudelpfanne ^{a1,c,i} mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^{a1,f,i} dazu Obst NEU
mi 05.03.	Quarkkeulchen ^{a1,c,g} mit warmen Bratapfelkompott und Nachtisch ^{3,g,h2}	Sahnegulasch ^{a1,g} (vom Schwein) mit selbstgemachtes Kartoffelpüree ^g und Nachtisch ^{3,g,h2}	Quorn-Bratwurst ^c (aus Mycoprotein) mit Soße ^{a1} , BiO -Möhrengemüse ^g und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^g dazu Nachtisch ^{3,g,h2}
do 06.03.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^{2,4,6,i} und bunter Salat-Mix	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) ^{a1,d,g,i} mit Petersiliensoße ^{a1} und Reis dazu bunter Salat-Mix	Buntes Eierragout ^{a1,c} und Kartoffeln dazu bunter Salat-Mix
fr 07.03.	Fadennudelsuppe ^{a1,c,i} mit Geflügelfleischeinlage und Nachtisch ^{3,g,h2}	Kasselerbraten ^{2,4,6} mit Soße ^{a1,j} , grünen Bohnen ^{a1} und Salzkartoffeln dazu Nachtisch ^{3,g,h2}	Grießbrei ^{3,a1,g} mit Vanillegeschmack und Kirschen dazu Nachtisch ^{3,g,h2}
mo 10.03.	Eierstichsuppe ^{a1,c,g,i} mit Suppengemüse, Geflügelfleisch dazu Nachtisch ^{3,g,h2}	Würstchengulasch ^{2,4,6,a1} und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^g dazu Nachtisch ^{3,g,h2}	Mini-Germknödel „schwarz & weiß“ (zweifärbig mit Schokolade) ^{a1,g} und Vanillesoße ^{3,g} (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) dazu Nachtisch ^{3,g,h2}
di 11.03.	Eierkuchen ^{a1,c,g} mit Apfelmus	Hörnchennudeln ^{a1,c} mit Sauce Bolognese ^{a1} und Apfelmus	Bunte Reispfanne ^{a1,c} mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsauce ^{a1,g} dazu Apfelmus
mi 12.03.	Kartoffelsuppe ^{1,2,3,4,6,a1,g,i} mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Nachtisch ^{3,g,h2}	Geflügelschnitzel ^{a1,c} 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 13.03.	Vanillepuddingsuppe ^{3,g} mit Zwieback ^{a1,a3,g,f} und Obst	Jägerschmaus ^{a1,i} (Schweinehackfleisch 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 14.03.	Grüne Bohnensuppe ^{a1} mit Rindfleisch dazu Möhren-Rohkost	Jumbo-Fischstäbchen ^{a1,d} mit Kräutersoße ^{a1} und selbstgemachtes Püree ^g dazu Möhren-Rohkost	BiO -Blumenkohl in Soße ^{a1,g,i} mit Salzkartoffeln, dazu Möhren-Rohkost

	A	B	V
mo 17.03.	Geflügelfleischklößchensuppe ^{a1} mit Vollkornnudeln ^{a1} und Gemüse dazu Nachtisch ^{3,g,h2}	Spirelli ^{a1,c} und Tomatensoße ^{a1} mit Würstchenwürfeln ^{1,2,4,6,i} dazu 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}
18.03. Veggie Day	Milchreis ^g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette ^{c,g} mit Spinat ^{a1} und Kartoffeln dazu Apfelmus	Überbackene Tortellini Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^{a1,c,g,i} überbacken mit herzhaftem Käse ^g dazu Apfelmus
mi 19.03.	Reissuppe ⁶ mit Rindfleisch und Suppengrün dazu Nachtisch ^{3,g,h2}	Gehacktesstippe ^{5,a1} mit Gewürzgurke ⁵ und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^g dazu Nachtisch ^{3,g,h2}	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^{a1,c,g,i} mit Sauce-Hollandaise ^{a1,c,g,i} und Kartoffeln dazu Nachtisch ^{3,g,h2}
do 20.03.	Wirsingkohleintopf ^{a1} mit Schweinefleisch dazu Obst	Königsberger Klopse ^{a1,c} mit Kapernsoße ^{a1,g} und Kartoffeln, Rote Bete ⁵ dazu Obst	Bunte Nudeln ^{a1,c} mit BiO -Broccoli-Soße ^{a1,g,i} und Obst
fr 21.03.	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}
mo 24.03.	Buchstabennudelsuppe ^{a1,c,i} mit Gemüse und Geflügelfleisch dazu Nachtisch ^{3,g,h2}	Nudeln ^{a1,c} mit Käse-Schinken-Soße ^{2,4,6,a1,g} (mit Kochschinken und Erbsen) dazu Nachtisch ^{3,g,h2}	Eipatty ^{c,g,i} mit BiO -Spinat ^{a1,i} und Salzkartoffeln dazu Nachtisch ^{3,g,h2}
di 25.03.	Eierkuchen ^{a1,c,g} mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^{a1,i} mit Schweinehackfleisch und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^g dazu Apfelmus	Käsespätzle ^{a1,c,g} mit Röstzwiebeln dazu Apfelmus
mi 26.03.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^{2,4,6,i} dazu Nachtisch ^{3,g,h2}	Chicken Nuggets ^{6,a1,i} mit Soße ^{a1} , Rotkohl ⁷ und Kartoffeln dazu Nachtisch ^{3,g,h2}	Vegetarische Bolognese ^{a1,a3,i} (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti ^{a1,c} und Nachtisch ^{3,g,h2}
do 27.03.	Würzige Gyrossuppe ^{a1,g} mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu Obst	Geflügelfleischklößchen ^{a1,c,i} in fruchtiger Tomatensoße ^{a1} und Nudeln ^{a1,c} dazu Obst	Schoko-Grießbrei ^{a1,g} mit heißer Erdbeersoße und Obst
fr 28.03.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^{a1,a3,i} dazu Rotkohl- Rohkost	Backfisch ^{a1,d,g,i} mit Dillsauce ^{a1} und Kartoffeln und Rotkohl-Rohkost	Vollkornnudeln ^{a1} mit fruchtiger Tomatensoße ^{a1} und Rotkohl-Rohkost
mo 31.03.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^{a1,i} mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^{1,2,3,4,6,i,j} dazu Nachtisch ^{3,g,h2}	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 gebratene Pesto-Gnocchi ^{a1,c,g,h1} dazu Nachtisch ^{3,g,h2}

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!

Tag	A	B	V	S
03.03. - 07.03.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
10.03. - 14.03.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
17.03. - 21.03.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
24.03. - 28.03.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
31.03.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Kdn.-Nr. _____

Schule/Einrichtung _____

Name _____

Vorname _____

Klasse _____