

## Unser **NEUES** Salatangebot

KW 14	Salatvariation mit Thunfisch und Quinoa, dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75 ml)	4,95 €
KW 15	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 €
KW 16	Salatvariation mit Hirtenkäse <sup>(g)</sup> und Trauben dazu French-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75 ml)	4,95 €
KW 17	Salatvariation mit Hähnchen <sup>(2,4,6)</sup> und Paprika dazu French-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75 ml)	4,95 €
KW 18	Salatvariation mit Mozzarella <sup>(g)</sup> und Rucola dazu Balsamico-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 01.04.2025 - 30.04.2025

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.



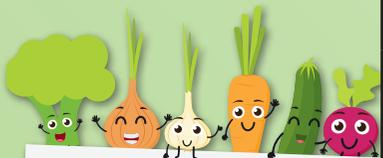
EU-/Nicht-EU-Land-  
wirtschaft

	A	B	V
di 01.04.	Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit Kirschkompott	Hähnchen in Paprika-Sahne- Soße <sup>(a1,g)</sup> und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Kirschkompott <b>NEU</b>	Vegetarisches Gemüseschnitzel <sup>(a1,c,g)</sup> (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße <sup>(a1)</sup> , Naturreis (Vollkorn) und Kirschkompott
mi 02.04.	Nudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Geflügeldinos <sup>(2,a1,a2,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , buntem Gemüse <sup>(a1)</sup> (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Nudel-Spinat-Auflauf <sup>(a1,c,g)</sup> zarter Blattspinat mit Nudeln und Käse überbacken dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
do 03.04.	Linsensuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Rauchfleisch <sup>(2,4,6)</sup> und Obst	Gekochte Eier <sup>(c)</sup> in Senfsoße <sup>(a1,j)</sup> und Kartoffeln dazu Gurkensalat	Asia-Gemüsepfanne <sup>(a1,i)</sup> süß-sauer mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> dazu Gurkensalat
fr 04.04.	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 dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Tomaten-Paprika-Soße <sup>(a1)</sup> und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
mo 07.04.		Gehacktes Klößchen mit Spinat <sup>(a1)</sup> , Bratensoße <sup>(a1,j)</sup> und Salzkartoffeln dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Veganer Schichtkohl <sup>(a1,a3,f)</sup> (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln dazu Nachtisch <sup>(3,g)</sup>
di 08.04.		Königsberger Klopse <sup>(a1,c)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln, Rote Bete <sup>(5)</sup> und Obst	BIO-Penne <sup>(a1)</sup> mit Spinatsoße <sup>(a1)</sup> und Obst
mi 09.04.	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>	
do 10.04.		Schweinegulasch <sup>(a1)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> dazu Obst	Pancakes <sup>(a1,c,g)</sup> (Eierpfannkuchen nach amerikanischer Art) dazu Apfelkompott und Obst
fr 11.04.		Jumbo-Fischstäbchen <sup>(a1,d)</sup> mit Zitronen-Butter-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Vegetarische Erbsensuppe <sup>(i)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
mo 14.04.		Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügelwursteinlage <sup>(2,3,4,6)</sup> dazu 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>

**Kenzeichnungspflichtige 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

**Kenzeichnungspflichtige 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.

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr.



Bitte beachten Sie auch unsere  
täglich frischen Salate!

entspricht dem Pfad in Anlehnung an die Qualitätsstandards der DGE für die Kinder-  
und Schulverpflegung

vegan · Schweinefleisch · Rindfleisch · Hühnerfleisch · Fisch

	A	B	V
di 15.04.	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Zucker und Zimt und dazu Apfelmus	Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> , Erbsengemüse <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln dazu Apfelmus	
mi 16.04.		Gehacktesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Gewürzgurke <sup>(5)</sup> und selbst- gemachtes Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
do 17.04.		Ei Patty <sup>(c,g)</sup> mit Spinat <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> mit vegetarischer Gemüse-Bolognese <sup>(a1,g,i)</sup> , Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
fr 18.04.	Karfreitag	 <i>Wir wünschen frohe Ostern!</i>	
mo 21.04.	Ostermontag		
di 22.04.	Muschelnudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Bauerngulasch <sup>(1,2,4,6,a1,j)</sup> mit Jagdwurst- und Gewürz- gurkenwürfeln, Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Nachtisch <sup>(3,g)</sup>	Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
mi 23.04.	Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit Erdbeersoße und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Schichtkohl mit Schweinefleisch <sup>(a1)</sup> und selbstgemachtes Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Gemüse-Nudel-Auflauf <sup>(a1,c,g)</sup> (mit Möhren, Erbsen und Mais) dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
do 24.04.	Lasagnesuppe <sup>(a1,c,g)</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln Vollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup> mit Obst	Chicken Nuggets <sup>(6,a1,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln dazu Obst	BIO-Nudeln <sup>(a1)</sup> mit Broccoli- Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Obst
fr 25.04.	Kartoffelsuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Jagdwurstwürfeln <sup>(1,2,4,6,i)</sup> und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Backfischfilet <sup>(a1,d,g,j)</sup> mit Gurken- Remouladen-Soße <sup>(7,a1,c,g,i)</sup> (kalt) und Kartoffeln dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Bunte Gnocchipfanne <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
mo 28.04.	Altmärkische Hochzeitssuppe <sup>(i)</sup> mit Eierstich <sup>(c,g)</sup> und Fleischklößchen <sup>(c)</sup> , (Schwein und Rind) Vollkornbrot <sup>(a1,a2)</sup> mit Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Feines Hühnerfriskassee <sup>(a1,a3,i)</sup> mit Spargel dazu Kartoffeln und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Vegetarische Frühlingsrollen <sup>(a1,f,i,j)</sup> mit Chinagemüse in Sojasauce <sup>(a1,f,i)</sup> und Reis dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
di 29.04.	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch dazu Obst	Panierte Jagdwurstscheibe <sup>(2,4,6,a1,c,j)</sup> mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> dazu Obst	Chilli sin Carne <sup>(a1)</sup> mit Kidney- bohnen, Tomatenwürfel und Mais dazu Vollkorn-Naturreis und Obst
mi 30.04.	Quarkkeulchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit warmen Bratäpfelkompott und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Sahnegulasch <sup>(a1,g)</sup> (vom Schwein) mit selbstgemachtes Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Quorn-Bratwurst <sup>(c)</sup> (aus Mycoprotein) mit Soße <sup>(a1)</sup> , Bio- Sauerkraut <sup>(a1,g,i)</sup> und selbstgemachtes Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>

Tag	A	B	V	S
01.04. - 04.04.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
07.04. - 11.04.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
14.04. - 18.04.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
21.04. - 25.04.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
28.04. - 30.04.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Kdn.-Nr.

Schule/Einrichtung

Name

Vorname

Klasse