



## Unser **NEUES** Salatangebot

KW 18	Salatvariation mit Mozzarella <sup>g</sup> und Rucola dazu Balsamico-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75 ml)		4,95 €
KW 19	Salatvariation mit Thunfisch und Quinoa, dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75 ml)		4,95 €
KW 20	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 21	Salatvariation mit Hirtenkäse <sup>g</sup> und Trauben dazu French-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75 ml)		4,95 €
KW 22	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 01.05.2025 - 31.05.2025

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

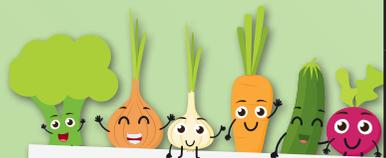
	A	B	V
<b>do</b> 01.05.	Tag der Arbeit		
<b>fr</b> 02.05.		Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	
<b>mo</b> 05.05.	Eierstichsuppe <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Suppengemüse, Geflügelfleisch dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>  	Würstchengulasch <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,i,j)</sup> und selbstgemachtes Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup> 	Mini- Germknödel „schwarz & weiß“ (zweifärbig mit Schokolade) <sup>(a1,g)</sup> und Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
<b>di</b> 06.05.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Hörnchennudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> dazu Apfelmus 	Schupfnudelpfanne <sup>(a1,c)</sup> mit Zucchini, Möhren und Erbsen und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> dazu Apfelmus 
<b>mi</b> 07.05.	Kartoffelsuppe <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,g,i)</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup> 	Hähnchen-Cordon-Bleu <sup>(2,3,4,6,a1,c,g,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>  	Pizza „Vegetaria“ <sup>(2,a1,c,g)</sup> mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
<b>do</b> 08.05.	Schokopudding-Suppe <sup>(g)</sup> mit Zwieback <sup>(a1,a3,g,i)</sup> und Obst	Jägerschmaus <sup>(a1,i)</sup> (Schweinehackfleisch mit buntem Gemüse) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Obst 	Vegetarisches Schnitzel <sup>(a1,a4,c,g)</sup> (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln dazu Obst 
<b>fr</b> 09.05.	Grüne Bohnensuppe <sup>(a1)</sup> mit Rindfleisch dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup> 	Jumbo-Fischstäbchen <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1)</sup> und selbstgemachtes Püree <sup>(g)</sup> und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>  	 -Blumenkohl in Soße <sup>(a1,g,i)</sup> mit Salzkartoffeln dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
<b>mo</b> 12.05.	Geflügelfleischklößchensuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> und Gemüse dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>  	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> mit Würstchenwürfeln <sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup> 	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ <sup>(g)</sup> mit buntem Gemüsefrikassee <sup>(a1,a3,g,i)</sup> (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel) und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
<b>13.05. Veggie Day</b>	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Zucker, Zimt und Apfelmus  	Eieromelette <sup>(c,g)</sup> mit Spinat <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln dazu Apfelmus 	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung <sup>(a1,c,g)</sup> und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße <sup>(a1)</sup> dazu Apfelmus 
<b>mi</b> 14.05.	Buntes Hühnerfrikassee <sup>(a1,a3,i)</sup> mit Kartoffeln dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>  <b>NEU an dieser Stelle!</b>	Gehacktesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Gewürzgurke <sup>(5)</sup> und selbstgemachtes Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>  	Blumenkohl-Käse-Knuspierstern <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Sauce-Hollandaise <sup>(a1,c,g,i)</sup> und Kartoffeln 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>(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 \* = 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

  Schweinefleisch  Rindfleisch  Hühnerfleisch  Fisch

	A	B	V
<b>do</b> 15.05.	Spargelcremesuppe <sup>(a1,g)</sup> mit Geflügelfleischklößchen <sup>(2,a1,c)</sup> dazu Obst  <b>Saison</b>	Königsberger Klopse <sup>(a1,c,i)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln dazu Rote Bete <sup>(5)</sup>  	Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit  -Broccoli- Soße <sup>(a1,g,i)</sup> dazu Rote Bete <sup>(5)</sup>
<b>fr</b> 16.05.	Linsensuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup> 	Chicken Nuggets <sup>(2,a1,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup> 	Pikanter Kräuterquark <sup>(g)</sup> mit Kartoffeln und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
<b>mo</b> 19.05.	Buchstabennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Gemüse und Geflügelfleisch dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>  	Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Käse-Schinken-Soße <sup>(2,4,6,7,a1,g)</sup> (mit Kochschinken und Erbsen) dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup> 	Eipatty <sup>(c,g,i)</sup> mit  -Spinat <sup>(a1,i)</sup> und Salzkartoffeln dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
<b>di</b> 20.05.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne <sup>(a1,i)</sup> mit Schweinehackfleisch und selbstgemachtes Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> dazu Apfelmus 	Käsespätzle <sup>(a1,c,g)</sup> mit Röstzwiebeln dazu Apfelmus 
<b>mi</b> 21.05.	Erbsensuppe mit Kasselersuppenfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup> 	Geflügel-Dinos <sup>(2,a1,a2,c,j)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Rotkohl <sup>(7)</sup> und Kartoffeln dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup> 	Vegetarische Lasagnesuppe Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit vegetarischer Bolognese <sup>(a1,a3,i)</sup> Paprika und Creme Fraiche <sup>(g)</sup> und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup> 
<b>do</b> 22.05.	Würzige Gyrossuppe <sup>(a1,g)</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu Obst 	Geflügelfleischklößchen <sup>(a1,g)</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> dazu Obst  	Kaiserschmarrn <sup>(a1,c,g)</sup> (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße <sup>(g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) und Obst
<b>fr</b> 23.05.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,i)</sup> dazu Rotkohl-Rohkost 	Backfisch <sup>(a1,d,g,i)</sup> mit Dill-Senf-Soße <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffeln und Rotkohl-Rohkost  	Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Rotkohl-Rohkost
<b>mo</b> 26.05.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ <sup>(a1,i)</sup> mit Suppengrün und Wiener Würstchen <sup>(1,2,3,4,6,7,i,j)</sup> dazu 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> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>  	Blumenkohlröschen in holländischer Soße <sup>(a1,c,g,i)</sup> Kartoffeln dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup> 
<b>di</b> 27.05.	Nudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch dazu Obst  	Chicken Nuggets <sup>(2,a1,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , buntem Gemüse <sup>(a1)</sup> (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln dazu Obst 	Milchnudeln <sup>(3,a1,c,g)</sup> mit  -Apfelmus und Obst
<b>mi</b> 28.05.	Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit Kirschkompott	Hähnchenbruststreifen in heller Soße <sup>(a1,g)</sup> mit Erbsen und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Kirschkompott 	Karottenbratling <sup>(a1,c,i,k)</sup> mit Dillssoße <sup>(a1)</sup> und Naturreis (Vollkorn) dazu Kirschkompott 
<b>do</b> 29.05.	Christi Himmelfahrt		
<b>fr</b> 30.05.		Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	

Tag	A	B	V	S
01.05. - 02.05.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
05.05. - 09.05.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
12.05. - 16.05.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
19.05. - 23.05.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
26.05. - 30.05.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Kdn.-Nr. \_\_\_\_\_

Schule/Einrichtung \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Klasse \_\_\_\_\_