

Unser **NEUES** Salatangebot

KW 31	Salatvariation mit Hirtenkäse ^(g) und Trauben dazu French-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)		4,95 €
KW 32	Salatvariation mit Hähnchen ^(2,4,6) und Paprika dazu French-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)		4,95 €
KW 33	Salatvariation mit Mozzarella ^(g) und Rucola dazu Balsamico-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)		4,95 €
KW 34	Salatvariation mit Thunfisch und Quinoa, dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)		4,95 €
KW 35	Salatvariation mit Couscous ^(a,a1) und Falafelbällchen ^(a,a1,i) , dazu Kräuter-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 01.08.2025 - 31.08.2025

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.



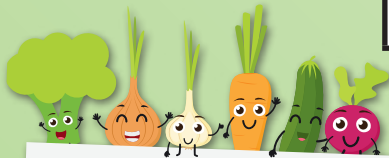
EU-/Nicht-EU-Land-
wirtschaft

	A	B	V
fr 01.08.		Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und Kartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Nachtisch ^(3,g,h2)
mo 04.08.		Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g) und Nachtisch ^(3,g,h2)
di 05.08.		Schweineschnitzel ^(a1,c) , Erbsengemüse ^(a1) mit Soße ^(a1) und Kartoffeln dazu Apfelmus	Milchreis ^(g) mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus
mi 06.08.		Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu Erdbeerkompott	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott
do 07.08.		Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse ^(a1) , Geflügelsoße ^(a1) und Salzkartoffeln dazu frisches Obst	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) und frisches Obst
fr 08.08.		Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Nachtisch ^(3,g,h2)	1 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
mo 11.08.	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(2,3,4,6,7,a1) mit Geflügelwurst und Nachtisch ^(3,g,h2)	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c) und Nachtisch ^(3,g,h2)	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
di 12.08.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch dazu Obst	„Rouladentopf“ ^(2,4,5,6,7,a1,i) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) und Obst	Bunte Nudelpanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) dazu Obst
mi 13.08.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^(g) und Nachtisch ^(3,g,h2)	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Falafel-Kichererbsenbällchen ^(a1,i) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornpasta ^(a1) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
do 14.08.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln dazu Obst	Chicken Nuggets ^(2,a1,i) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln dazu Obst	BiO-Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g) dazu 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 LMV 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!

	A	B	V
fr 15.08.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j) und Nachtisch ^(3,g,h2)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,i) (kalt) und Kartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Bunte Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
mo 18.08.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁽ⁱ⁾ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(a1,c) (Schwein und Rind) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Feines Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Spargel, dazu Kartoffeln und Nachtisch ^(3,g,h2)	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,f) und Reisbeilage dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
di 19.08.	Möhreneintopf ^(a1) mit Hühnerfleisch dazu Obst	Gebackene Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,i) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) dazu Obst	Veganes Chili sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais dazu Vollkorn-Naturreis und Obst
mi 20.08.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmen Bratpfelkompott 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-Sauerkraut ^(a1,g,i) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
do 21.08.	Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Geflügelwürstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j) dazu bunter Salat-Mix	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis dazu bunter Salat-Mix	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Käsesoße ^(a1,g) und bunter Salat-Mix
fr 22.08.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage und Nachtisch ^(3,g,h2)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,i) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Kirschen dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
mo 25.08.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse, Geflügelfleisch, dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i) mit Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Mini- Germknödel „schwarz & weiß“ (zweifarbige mit Schokolade) ^(a1,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
di 26.08.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) und Apfelmus	Bunte Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren und Erbsen und Rahmsoße ^(a1,g) dazu Apfelmus
mi 27.08.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Gefülltes Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Pizza „Vegetaria“ ^(2,a1,c,g) mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
do 28.08.	Schokoladenpudding-Suppe ^(g) mit knusprigen Zwieback ^(a1,a3,g,f) und Obst	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Obst	Veggie-Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln dazu Obst
fr 29.08.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und selbstgemachtes Püree ^(g) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	BiO-Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)

Tag	A	B	V	S
01.08.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
04.08. - 08.08.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
11.08. - 15.08.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
18.08. - 22.08.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
25.08. - 29.08.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Kdn.-Nr.
Schule/Einrichtung
Name
Vorname
Klasse