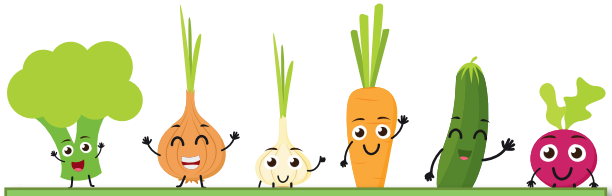


Unser NEUES Salatangebot

KW 36	Salatvariation mit Hirtenkäse[g] und Trauben dazu French-Dressing[c,g,i,j] (75 ml)		4,95 €
KW 37	Salatvariation mit Hähnchen[2,4,6] und Paprika dazu French-Dressing[c,g,i,j] (75 ml)		4,95 €
KW 38	Salatvariation mit Mozzarella[g] und Rucola dazu Balsamico-Dressing[c,g,i,j] (75 ml)		4,95 €
KW 39	Salatvariation mit Thunfisch und Quinoa, dazu Joghurt-Dressing[c,g,i,j] (75 ml)		4,95 €
KW 40	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"!

Besuchen Sie uns auch im Internet unter www.boerdekueche-md.de

1.FC MAGDEBURG

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

Bio Grünstempel Ökoprüfstelle
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

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 energielieferndenden Nährstoffen Fett, Kohlenhydrate und Protein in einem ausgewogenen Verhältnis sichergestellt.

BÖRDEKÜCHE

seit 1992

Essen – Zuhause

Kinderspeiseplan

vom 01.09.2025 - 30.09.2025

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

DE ST 00190 EG

eurofins
Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

Bio Grünstempel Ökoprüfstelle
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

	A	B	V
mo 01.09.	Geflügelfleischklößchensuppe[a1,c,j,i] mit Vollkornudeln [a1] und Gemüse dazu Nachtisch[3,g,h2]	Spirelli[a1,c] und Tomatensoße[a1] mit Würstchenwürfeln[1,2,3,4,6,7,j] und Nachtisch[3,g,h2]	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter"[g] mit buntem Gemüsefrikassee[a1,a3,g,i] (Blumenkohl, Erbsen, Karottten, Kohlrabi, Spargel) und Nachtisch[3,g,h2]
02.09. Veggie Day	Milchreis[g] mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette[c,g] mit Spinat[a1] und Kartoffeln dazu Apfelmus	Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung[a1,c,g] und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße[a1] dazu Apfelmus
mi 03.09.	Buntes Hühnerfrikassee[a1,a3,i] mit Kartoffeln dazu Nachtisch[3,g,h2] neu an dieser Stelle	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 04.09.	Deftiger Wirsingkohleintopf[a1] mit Schweinefleisch dazu Mischbrot[a1,a2]	Königsberger Klopse[a1,c,j] mit Kapernsoße[a1,g] und Kartoffeln dazu Rote Bete[5]	Bunte Pasta[a1,c] mit BIO-Broccoli-Soße[a1,g,i] dazu Rote Bete[5]
fr 05.09.	Linsensuppe[a1,i] mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Nachtisch[3,g,h2]	Zarter Hähnchengulasch[a1] mit Nudeln[a1,c] und Nachtisch[3,g,h2]	Pikanter Kräuterquark[g] mit Kartoffeln und Nachtisch[3,g,h2]
mo 08.09.	Buchstabennudelsuppe[a1,c,i] mit Gemüse und Geflügelfleisch dazu Nachtisch[3,g,h2]	Pasta[a1,c] mit Käse-Schinken-Soße[2,4,6,7,a1,g] (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 09.09.	Eierkuchen[a1,c,g] mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne[a1,j] mit Schweinehackfleisch und selbstgemachtes Kartoffelpüree[g] dazu Apfelmus	Käsespätzle[a1,c,g] mit Röstzwiebeln dazu Apfelmus
mi 10.09.	Erbsensuppe mit Kasselersuppenfleisch[2,4,6,i] dazu Nachtisch[3,g,h2]	Chicken Nuggets[2,a1,i] mit Soße[a1], Rotkohl[7] und Kartoffeln dazu Nachtisch[3,g,h2]	Vegetarische Lasagnesuppe Nudeln[a1,c] mit vegetarischer Bolognese[a1,a3,f,i] Paprika und Creme Fraiche[g] dazu Nachtisch[3,g,h2]
do 11.09.	Würzige Gyrossuppe[a1,g] mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu Obst	Geflügelfleischklößchen[a1,g] in fruchtiger Tomatensoße[a1] und Nudeln[a1,c] dazu Obst	Kaiserschmarrn[a1,c,g] (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße[g] (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) und Obst
fr 12.09.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüse-einlage[a1,a3,i] dazu frischer Rotkohlrohkost	Backfischfilet[a1,d] mit Dill-Senf-Soße[a1,j] und Kartoffeln dazu frischer Rotkohlrohkost	Vollkorn- Pasta[a1] mit fruchtiger Tomatensoße[a1] und frischer Rotkohlrohkost

	A	B	V
mo 15.09.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art"[a1,i] mit Suppengrün und Wiener Würstchen[1,2,3,4,6,7,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]	Blumenkohlröschen in holländischer Soße[a1,c,g,i], Kartoffeln und Nachtisch[3,g,h2]
di 16.09.	Lasagne al forno (mit Schweine-hackfleisch) mit Creme Fraiche und gratiniert mit Käse[a1,c,g] dazu frischer Gurkensalat neu an dieser Stelle	Gekochte Eier[c] in Senfsoße[a1,j] und Kartoffeln dazu frischer Gurkensalat	Quorn-Gulasch[a1,c] (aus Mycoprotein) mit Vollkornnudeln[a1] und frischer Gurkensalat
mi 17.09.	Grießbrei[a1,g] mit heißer Kirschsoße und Nachtisch[3,g,h2]	Hähnchenbruststreifen in heller Soße[a1,g] mit Erbsen und Nudeln[a1,c] dazu Nachtisch[3,g,h2]	Karottenbratling[a1,c,i,k] mit Dillsoße[a1] und Naturreis (Vollkorn) dazu Nachtisch[3,g,h2]
do 18.09.	Nudelsuppe[a1,c,i] mit Suppengemüse und Geflügelfleisch dazu Obst	Geflügeldinos[2,a1,a2,i] mit Soße[a1], buntem Gemüse[a1] (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln dazu Obst	Milchnudeln[3,a1,c,g] mit BIO-Apfelmus und Obst
fr 19.09.	Möhreneintopf[a1] mit Schweinefleisch und Nachtisch[3,g,h2]	Backfischfilet[a1,d] mit Kräutersoße[a1] und Reis dazu Nachtisch[3,g,h2]	Ravioli[a1,c,g] gefüllt mit Käse und Spinat und Schnittlauchsoße[a1] dazu Nachtisch[3,g,h2]
mo 22.09.	Tomatensuppe mit Ebly[a1] (zarter Sonnenweizen) und Kräutern dazu Nachtisch[3,g,h2]	Geflügelboulette[a1,c,i,j] mit Spinat[a1], Bratensoße[a1,j] und Salzkartoffeln dazu Nachtisch[3,g,h2]	Veganer Schichtkohl[a1,a3,f] (aus Soja und Weizen), mit Kartoffeln dazu Nachtisch[3,g,h2]
di 23.09.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe[a1] mit Ingwer, dazu Dinkel-Vollkorn-Brot[a1, Dinkel]	Königsberger Klopse[a1] mit Kapernsoße[a1,g] und Kartoffeln dazu Rote Bete[5]	BIO-Tortellini „Verdura"[a1,g] mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße[a1] und Rote Bete[5]
mi 24.09.	Hefeklöße[a1,c,g] mit Pflaumensoße und Nachtisch[3,g,h2] Saison	Hörnchennudeln[a1,c] mit Sauce Bolognese[a1] und Nachtisch[3,g,h2]	Vegetarisches Hühnerfrikassee[a1,g] (aus Weizen-, Pilz- und Erbsen-protein) mit feinem Gemüse dazu Reis und Nachtisch[3,g,h2]
do 25.09.	Graupensuppe[a3,i,j] mit Hühnerfleisch dazu Obst	Schweinegulasch[a1] mit Spirelli[a1,c] dazu Obst	Pancakes „American Style"[a1,c,g] mit fruchtiger Erdbeersoße und Obst
fr 26.09.	Sternchennudelsuppe[a1,c,i] mit Rindfleisch und Nachtisch[3,g,h2]	Jumbo-Fischstäbchen[a1,d] mit Zitronen-Butter-Soße[a1,g] und Kartoffeln dazu Nachtisch[3,g,h2]	Reisnudelpfanne[a1] mit Ei[c], Gemüse und Rahmsoße[a1,g] dazu Nachtisch[3,g,h2]
mo 29.09.	Reissuppe[i] mit Geflügelfleisch und Suppengemüse dazu Nachtisch[3,g,h2]	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 30.09.	Milchreis[g] mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus	Schweineschnitzel[a1,c], Erbsengemüse[a1] mit Soße[a1] und Kartoffeln dazu Apfelmus	BIO-Reis dazu Apfelmus

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr.

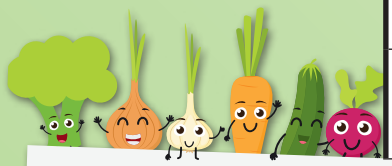
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: [1] - Geschmacksverstärker; [2] - Antioxidationsmittel; [3] - Farbstoff; [4] - Konservierungsmittel; [5] - mit Süßungsmittel; [6] - mit Phosphat; [7] - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; [8] – natürliche Aromen

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 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
01.09. - 05.09.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
08.09. - 12.09.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
15.09. - 19.09.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
22.09. - 26.09.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
29.09. - 30.09.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Kdn.-Nr.

Schule/Einrichtung

Name

Vorname

Klasse