



Unser **NEUES** Salatangebot

KW 40	Salatvariation mit Couscous ^(a,al) und Falafelbällchen ^(a,al) , dazu Kräuter-Dressing ^(c,g,ij) (75 ml)	4,95 €
KW 41	Salatvariation mit Hirtenkäse ^(g) und Trauben dazu French-Dressing ^(c,g,ij) (75 ml)	4,95 €
KW 42	Salatvariation mit Hähnchen ^(2,4,6) und Paprika dazu French-Dressing ^(c,g,ij) (75 ml)	4,95 €
KW 43	Salatvariation mit Mozzarella ^(g) und Rucola dazu Balsamico-Dressing ^(c,g,ij) (75 ml)	4,95 €
KW 44	Salatvariation mit Thunfisch und Quinoa, dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,ij) (75 ml)	4,95 €

Wir wünschen einen „Guten Appetit“!



Herbstferien
13.10. - 25.10.25

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



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 Ökotröphologen 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 01.10.2025 - 31.10.2025

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.



	A	B	V
mi 01.10.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage dazu Erdbeerkompott	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und selbstgemachtes Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ dazu Erdbeerkompott  	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott
do 02.10.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit Kasseler Suppenfleisch ^(2,4,6) und Nachtisch ^(3,g,h2) 	Gebatene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Salzkartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) und Nachtisch ^(3,g,h2) 
fr 03.10.	Tag der Deutschen Einheit		
mo 06.10.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügel Fleisch und Suppengemüse dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c) und Nachtisch ^(3,g,h2) 	Gemüse-Köttbular ^(c) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1) dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 
di 07.10.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügel Fleisch dazu Obst 	Rostbratwurst Nürnberger Art ^(6,7,g) mit Soße ^(a1,i,j) , Möhregemüse ^(a1) und Kartoffeln dazu Obst 	Kartoffelgratin ^(a1,c,g,i) dazu Obst  Wieder da
mi 08.10.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ⁽⁹⁾ und Nachtisch ^(3,g,h2)	Rouladentopf ^(2,4,5,6,7,a1,i,j) (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit selbstgemachtes Püree ⁽⁹⁾ Nachtisch ^(3,g,h2)   	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
do 09.10.	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 	Gemüse-Nudelpfanne ^(a1,c) (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) mit Rahmsoße ^(a1,g) und Obst 
fr 10.10.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,i) 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)  	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) ,  -Möhregemüse ^(a1,i) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
mo 13.10.		Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Spargel und Kartoffeln dazu Obst  	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,i,j) mit Chinagemüse in Sojasauce ^(a1,f) und Reisbeilage dazu Obst 
di 14.10.		Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) dazu bunter Salat-Mix  NEU	Reisnudelpfanne ^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,i,j) dazu bunter Salat-Mix 

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr.

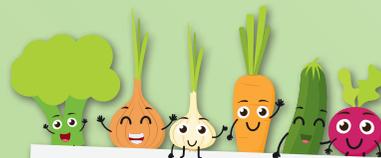
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: ¹ - Geschmacksverstärker; ² - Antioxidationsmittel; ³ - Farbstoff; ⁴ - Konservierungsmittel; ⁵ - mit Süßungsmittel; ⁶ - mit Phosphat; ⁷ - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; ⁸ - natürliche Aromen

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

 Schweinefleisch ·  Rindfleisch ·  Hühnerfleisch ·  Fisch



Bitte beachten Sie auch unsere täglich frischen Salate!

	A	B	V
mi 15.10.	Quarkkekulen ^(a1,c,g) mit warmen Birnenkompott und Nachtisch ^(3,g,h2)	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ dazu Nachtisch ^(3,g,h2)  	
do 16.10.		Fischfilet Müllerin Art (Hoki) ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1) und Reis dazu Obst  	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Käsesoße ^(a1,g) dazu Obst
fr 17.10.		Schweinebraten 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 20.10.		Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln und selbstgemachtes Kartoffelpüree ⁽⁹⁾ dazu Nachtisch ^(3,g,h2)  	2 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
di 21.10.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) und Apfelmus  	
mi 22.10.		Geflügelschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Möhregemüse ^(a1) und Kartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Couscous ^(a1) und Nachtisch ^(3,g,h2) 
do 23.10.		Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) dazu Obst 	Vegane Klopse Königsberger Art ^(a1,c,i) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1) und Kartoffeln dazu Obst  
fr 24.10.		Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1) und selbstgemachtes Püree ⁽⁹⁾ dazu frischer Möhren-Rohkost  	 -Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln dazu frischer Möhren-Rohkost
mo 27.10.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,j,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse dazu Nachtisch ^(3,g,h2)  	Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,i) dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 	Kartoffeltaschen Frischkäse-Kräuter ⁽⁹⁾ mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel) und Nachtisch ^(3,g,h2)
di 28.10.	Milchreis ⁽⁹⁾ mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Königsberger Klopse ^(a1,c,i) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln dazu Apfelmus  	Überbackene Tortellini Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) überbacken mit herzhaftem Käse ⁽⁹⁾ dazu Apfelmus
mi 29.10.	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 ⁽⁹⁾ 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 30.10.	„Brodelnder Hexeneintopf“ Möhren-Kürbis-Suppe ^(a1,g) und Croutons ^(a1) dazu Obst  Happy Halloween	„Augäpfel in Senftränke mit Wurzelwichten“ Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,i) und Kartoffeln dazu Obst	„Würmer in Hexenbaumssoße“ Gabelspaghetti ^(a1,c) mit  -Broccoli- Soße ^(a1,g,i) dazu Obst 
fr 31.10.	Reformationstag		

Tag	A	B	V	S
01.10. - 03.10.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
06.10. - 10.10.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
13.10. - 17.10.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
20.10. - 24.10.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
27.10. - 31.10.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Kdn.-Nr. _____

Schule/Einrichtung _____

Name _____

Vorname _____

Klasse _____