

## Unser **NEUES** Salatangebot

KW 44	Salatvariation mit Thunfisch und Quinoa, dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75 ml)	4,95 €
KW 45	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 46	Salatvariation mit Hirtenkäse <sup>(g)</sup> und Trauben dazu French-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75 ml)	4,95 €
KW 47	Salatvariation mit Hähnchen <sup>(2,4,6)</sup> und Paprika dazu French-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75 ml)	4,95 €
KW 48	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




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 01.11.2025 - 30.11.2025

*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)



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



	A	B	V
<b>mo</b> 03.11.	Buchstabennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Gemüse und Geflügelfleisch dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Pasta <sup>(a1,c)</sup> mit Käse-Schinken-Soße <sup>(2,4,6,7,a1,g)</sup> (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> 04.11.	Würzige Gyrossuppe <sup>(a1,g)</sup> mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu Obst	Geflügelfleischklößchen <sup>(a1)</sup> in fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> dazu Obst	Schoko- Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit warmen Birnenkompott und Zimt dazu Obst
<b>mi</b> 05.11.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Tex-Mex (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) <sup>(a1)</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Mais dazu <b>selbstgemachtes</b> Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Apfelmus	Käsespätzle <sup>(a1,c,g)</sup> mit Röstzwiebeln dazu Apfelmus
<b>do</b> 06.11.	Erbsensuppe mit KasselerSuppenfleisch <sup>(2,4,6,i)</sup> dazu Obst	Chicken Nuggets <sup>(2,a1,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Rotkohl <sup>(7)</sup> und Kartoffeln dazu Obst	Herzhafte Veggie-Bolognese <sup>(a1,a3,f,i)</sup> (aus Sojaweiß) mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Obst
<b>fr</b> 07.11.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüse-einlage <sup>(a1,a3,i)</sup> dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup> mit Sonnenkernen	Backfischfilet <sup>(a1,d)</sup> mit Dill-Senfsoße <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffeln dazu frischer Rotkohlrhokost	Vollkorn-Pasta <sup>(a1)</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und frischer Rotkohlrhokost <b>Wieder da</b>
<b>mo</b> 10.11.	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 <b>selbstgemachtes</b> Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise <sup>(a1,c,g,i)</sup> und gebratenen Pesto-Gnocchi <sup>(4,a1,c,g)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
<b>mi</b> 12.11.	Lasagne al forno (mit Schweinehackfleisch) mit Creme Fraiche und gratiniert mit Käse <sup>(a1,c,g)</sup> Berliner <sup>(a1,c,g)</sup> <b>neu an dieser Stelle</b>	Gekochte Eier <sup>(c)</sup> in Senfsoße <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffeln Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>	Thai- Gemüsepfanne <sup>(a1,f)</sup> süß- sauer mit Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> Berliner <sup>(a1,c,g)</sup>
<b>di</b> 13.11.	Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit Kirschkompott und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Veggie- Gemüseschnitzel <sup>(a1,c)</sup> (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße <sup>(a1)</sup> , Maispüree <sup>(g)</sup> und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
<b>do</b> 14.11.	Nudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch dazu Obst	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch <sup>(2,a1,a2,cj)</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>fr</b> 14.11.	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Backfischfilet <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1)</sup> und Reis dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup> <b>NEU</b>	-Pasta <sup>(a1,c)</sup> mit aromatischer Tomaten- Paprika- Soße <sup>(a1)</sup> und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>

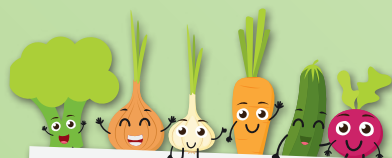
	A	B	V
<b>mo</b> 17.11.	Tomatensuppe mit Reismudeln <sup>(a1,c)</sup> und Kräutern dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Gehacktesklößchen <sup>(a1,c,i)</sup> , Bratensoße <sup>(a1,i)</sup> mit Spinat <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Veganer Schichtkohl <sup>(a1,a3,f)</sup> (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
<b>di</b> 18.11.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen <sup>(a1,i,g)</sup> dazu Vollkornbrot <sup>(a1,a2,a3)</sup>	Königsberger Klopse <sup>(a1)</sup> (Geflügel) mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln dazu Rote Bete <sup>(5)</sup>	-Tortellini Verdura <sup>(a1,g)</sup> mit Tomaten- Gemüse- Füllung, Spinatsoße <sup>(a1)</sup> und Rote Bete <sup>(5)</sup>
<b>mi</b> 19.11.	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>	Vegetarisches Hühnerfrikassee <sup>(a1,g)</sup> (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse dazu Reis und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
<b>do</b> 20.11.	Graupensuppe <sup>(a3,i,j)</sup> mit Hühnerfleisch dazu Obst	Schweinegulasch <sup>(a1)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> dazu Obst	Pancakes American Style <sup>(a1,c,g)</sup> mit fruchtigen Bratapfelkompott und Zimtnote dazu Obst
<b>fr</b> 21.11.	Sternchennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Rindfleisch und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	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>
<b>mo</b> 24.11.	Reissuppe <sup>(i)</sup> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Geflügelwursteinlage <sup>(2,3,4,6,7)</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>
<b>di</b> 25.11.	Milchreis <sup>(g)</sup> mit heißen Zimt-Kirschen und Obst	Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> , Erbsengemüse <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln dazu Obst	Exotisches Gemüsecurry <sup>(a1,i)</sup> mit Kokosnussmilch und -Reis dazu Obst
<b>mi</b> 26.11.	Nudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Eierstich und Gemüseeinlage mit Erdbeerkompott	Würzige Gehacktesstippe <sup>(5,a1)</sup> mit Gewürzgurke <sup>(5)</sup> und <b>selbstgemachtes</b> Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> dazu Erdbeerkompott	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Erdbeerkompott
<b>do</b> 27.11.	Grüner Erbseneintopf <sup>(a1,i)</sup> mit KasselerSuppenfleisch <sup>(2,4,6)</sup> und frisches Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße <sup>(a1)</sup> , Rotkohl <sup>(7)</sup> und Salzkartoffeln dazu frisches Obst	Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> mit vegetarischer Gemüse-Bolognese <sup>(a1,i)</sup> und frisches Obst
<b>fr</b> 28.11.	Kesselgulaschsuppe <sup>(2,4,6)</sup> (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,i)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Fruchtiges Hühnencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße <sup>(a1)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Süße Schupfnudeln <sup>(a1,g)</sup> mit Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) und 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>(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.

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
03.11. - 07.11.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
10.11. - 14.11.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
17.11. - 21.11.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
24.11. - 28.11.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Kdn.-Nr.
Schule/Einrichtung
Name
Vorname
Klasse