

## Unser **NEUES** Salatangebot

KW 49	Salatvariation mit Thunfisch und Quinoa, dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75 ml)	4,95 €
KW 50	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 51	Salatvariation mit Hirtenkäse <sup>(g)</sup> und Trauben dazu French-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75 ml)	4,95 €
KW 52	Salatvariation mit Hähnchen <sup>(2,4,6)</sup> und Paprika dazu French-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75 ml)	4,95 €
KW 53	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 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 01.12.2025 - 31.12.2025

*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)



	A	B	V
mo 01.12.	Reissuppe <sup>d</sup> mit Geflügelfleisch und Suppengemüse dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Würstchengulasch <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,i,j)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Falafel-Kichererbsenbällchen <sup>(a1,i)</sup> (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Vollkornpasta <sup>(a1)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
di 02.12.	Muschelndelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch dazu Obst	Hörnchenpasta <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> und Obst	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung <sup>(a1,c,g)</sup> und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße <sup>(a1)</sup> dazu Obst
mi 03.12.	Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit Kirsch-Zimt-Soße dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Schichtkohl mit Schweinefleisch <sup>(a1)</sup> und selbstgemachtes Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
do 04.12.	Lasagnesuppe <sup>(a1,c,g)</sup> mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln dazu Obst	Chicken Nuggets <sup>(2,a1,i)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> , Mischgemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln dazu Obst	Gemüse-Gnocchipfanne <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> dazu Obst
fr 05.12.	Kartoffelsuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Jagdwurstwürfeln <sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup> und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Backfischfilet <sup>(a1,d)</sup> mit Gurken-Remouladen- Soße <sup>(7,a1,c,g,j)</sup> (kalt) und Kartoffeln dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Quorn- Bratwurst <sup>(c)</sup> (aus Mycoprotein) mit Soße <sup>(a1)</sup> (BIO) - Sauerkraut <sup>(a1,g,i)</sup> und selbstgemachtes Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
mo 08.12.	Altmärkische Hochzeitssuppe <sup>(d)</sup> mit Eierstich <sup>(c,g)</sup> und Fleischklößchen <sup>(a1,c)</sup> (Schwein und Rind) dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Feines Hühnerfrikassee <sup>(a1,a3,i)</sup> mit Kapern, dazu Reis und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Vegetarische Frühlingsrollen <sup>(a1,f,i,j)</sup> mit Chinagemüse in Sojasauce <sup>(a1,f)</sup> und Reisbeilage dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
di 09.12.	Möhreneintopf <sup>(a1)</sup> mit Schweinefleisch, dazu Mehrkorn-Brot <sup>(a1,a2)</sup>	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe <sup>(2,4,a1)</sup> mit Gabelspaghetti <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> dazu bunter Salat- Mix	Veganes Chilli sin Carne <sup>(a1)</sup> mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais dazu Vollkorn-Naturreis und bunter Salat-Mix
mi 10.12.	Quarkkeulchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit warmen Bratäpfelkompott dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Schweinegulasch <sup>(a1)</sup> mit Leipziger Allerlei <sup>(a1)</sup> und selbstgemachtes Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	BIO-Nudeln <sup>(a1)</sup> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
do 11.12.	Farfalle <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> mit Geflügeljagdwurstwürfeln und Obst	Fischfilet Müllerin Art(Hoki) <sup>(a1,d,g,j)</sup> mit Petersiliensoße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln dazu Obst	Pikanter Kräuterquark <sup>(g)</sup> mit Kartoffeln und Obst
fr 12.12.	Fadennudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Geflügelfleischeinlage und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Schweinebraten mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , grünen Bohnen <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Grießbrei <sup>(3,a1,g)</sup> mit Vanillegeschmack und Erdbeeren dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>

**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

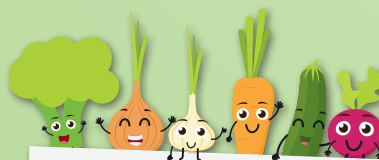
**Kennzeichnungspflichtige Allergene:** <sup>(a1)</sup> - Weizen, <sup>(a2)</sup> - Roggen, <sup>(a3)</sup> - Gerste, <sup>(a4)</sup> - Hafer, <sup>(b)</sup> - Krebstiere\*, <sup>(c)</sup> - Eier\*, <sup>(d)</sup> - Fisch\*, <sup>(e)</sup> - Erdnüsse\*, <sup>(f)</sup> - Sojabohnen\*, <sup>(g)</sup> - 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

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr.



Bitte beachten Sie auch unsere täglich frischen Salate!

	A	B	V
mo 15.12.	Eierstichsuppe <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Suppengemüse, Geflügelfleisch dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Bauerngulasch <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,j)</sup> mit Jagdwurst- und Gewürzgrünwürfeln 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>
di 16.12.	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Apfelmus	Hörnchenpasta <sup>(a1,c)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a1)</sup> mit Apfelmus	Bunte Schupfnudelpfanne <sup>(a1,c)</sup> mit Zucchini, Möhren und Erbsen und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> dazu Apfelmus
mi 17.12.	Herzhafte Kartoffelsuppe <sup>(1,2,3,4,6,7,a1,g,i)</sup> mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Gefülltes 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>
do 18.12.	Schokoladenpudding-Suppe <sup>(g)</sup> mit knusprigen Zwieback <sup>(a1,a3,g,f)</sup> dazu Obst	Jägerschmaus <sup>(a1,i)</sup> (Schweinehack-Gemüsepfanne) 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
fr 19.12.	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> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	BIO-Blumenkohl in Soße <sup>(a1,g,i)</sup> mit Salzkartoffeln dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
mo 22.12.		Spirelli <sup>(a1,c)</sup> und Tomatensoße <sup>(a1)</sup> mit Würstchenwürfeln <sup>(1,2,3,4,6,7,j)</sup> und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Kartoffeltaschen Frischkäse-Kräuter <sup>(g)</sup> mit buntem Gemüseschneeflocken <sup>(a1,a3,g,i)</sup> (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel) und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
23.12. Veggie Day	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Eieromelette <sup>(c,g)</sup> mit Spinat <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln dazu Apfelmus	
mi 24.12.			
do 25.12.			
fr 26.12.			
mo 29.12.			
di 30.12.			
mi 31.12.			

Wir wünschen Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Tag	A	B	V	S
01.12. - 05.12.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
08.12. - 12.12.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
15.12. - 19.12.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
22.12. - 26.12.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
29.12. - 31.12.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Kdn.-Nr.

Schule/Einrichtung

Name

Vorname

Klasse