

## Unser **NEUES** Salatangebot

KW 1	Salatvariation mit Mozzarella <sup>g</sup> und Rucola dazu Balsamico-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75 ml)	 4,95 €
KW 2	Salatvariation mit Thunfisch und Quinoa, dazu Joghurt-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75 ml)	4,95 €
KW 3	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 4	Salatvariation mit Hirtenkäse <sup>g</sup> und Trauben dazu French-Dressing <sup>(c,g,i,j)</sup> (75 ml)	 4,95 €
KW 5	Salatvariation mit Hähnchen <sup>(2,4,6)</sup> und Paprika dazu French-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 01.01.2026 - 31.01.2026

*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)

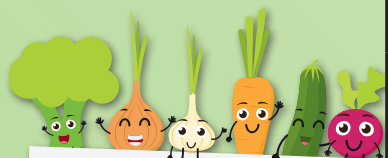


	A	B	V
do 01.01.			
fr 02.01.	<i>Wir wünschen ein gesundes neues Jahr!</i>		
mo 05.01.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ <sup>(a1,i)</sup> mit Suppengrün und Obst		Vollkorn-Pasta <sup>(a1)</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Obst
di 06.01.	Heilige Drei Könige		
mi 07.01.	Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit Kirschkompott und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Hähnchenbruststreifen in heller Soße <sup>(a1,g)</sup> mit Erbsen und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Veggie-Karottenbratling <sup>(a1,c,k)</sup> mit Dillsoße <sup>(a1)</sup> und Naturreis (Vollkorn) dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
do 08.01.	Nudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit Suppengemüse und Geflügelfleisch dazu Obst	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch <sup>(2,a1,a2,c,j)</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 <b>BiO</b> -Apfelmus dazu Obst
fr 09.01.	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>	Ravioli <sup>(a1,c,g)</sup> gefüllt mit Käse und Spinat mit Schnittlauchsoße <sup>(a1)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
mo 12.01.	Tomatensuppe mit Eibyl <sup>(a1)</sup> (zarter Sonnenweizen) und Kräutern dazu Obst	Geflügelboulette <sup>(a1,c,i,j)</sup> mit Bratensoße <sup>(a1,j)</sup> , Spinat <sup>(a1)</sup> und Salzkartoffeln dazu Obst	Veganer Schichtkohl <sup>(a1,a3,f)</sup> (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln dazu Obst
di 13.01.	Karotten-Süßkartoffel-Suppe <sup>(a1)</sup> mit Ingwer dazu Dinkel-Vollkorn- Brot <sup>(a1,Dinkel)</sup>	Königsberger Klopse <sup>(a1)</sup> mit Kapernsoße <sup>(a1,g)</sup> und Kartoffeln dazu Rote Bete <sup>(5)</sup>	<b>BiO</b> -Tortellini Verdura <sup>(a1,g)</sup> mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße <sup>(a1)</sup> und Rote Bete <sup>(5)</sup>
mi 14.01.	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 Hühnerfriskassee <sup>(a1,g)</sup> (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse dazu Reis und 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



*Bitte beachten Sie auch unsere  
täglich frischen Salate!*

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr.

	A	B	V
do 15.01.	Pancakes „American Style“ <sup>(a1,c,g)</sup> mit fruchtiger Erdbeersoße und Obst	Schweinegulasch <sup>(a1)</sup> mit Spirelli <sup>(a1,c)</sup> dazu Obst	Reisnudelpfanne <sup>(a1)</sup> mit Ei <sup>(c)</sup> , Gemüse und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> dazu Obst
fr 16.01.	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>
mo 19.01.	Nudelsuppe <sup>(a1,i)</sup> mit buntem Gemüse, Geflügelfleisch und Vollkornnudeln 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 Friskkäse- Kräuter <sup>(g)</sup> mit cremiger Spinat- Käse- Soße <sup>(a1,g)</sup> und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
di 20.01.	Milchreis <sup>(g)</sup> mit Kirschsoße und Obst	Schweineschnitzel <sup>(a1,c)</sup> Erbsengemüse <sup>(a1)</sup> mit Soße <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln dazu Obst	Süßkartoffelcurry <sup>(a1,j)</sup> und <b>BiO</b> -Reis dazu Obst
mi 21.01.	Eierstichsuppe <sup>(a1,c,g,i)</sup> mit Suppengemüse, Geflügelfleisch dazu Erdbeerkompott	Würzige Gehacktestippe <sup>(5,a1)</sup> mit Gewürzgurke <sup>(5)</sup> und selbstgemachtes Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> dazu Erdbeerkompott	Eierkuchen <sup>(a1,c,g)</sup> mit Erdbeerkompott
do 22.01.	Grüner Erbseneintopf <sup>(a1,i)</sup> mit Kasseler Suppenfleisch <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
fr 23.01.	Kessulgulaschsuppe <sup>(2,4,6)</sup> (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage <sup>(a1,a3,i)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Hähnchen in Honig-Senf- Dillsoße <sup>(a1,g,i)</sup> mit Nudeln <sup>(a1,c)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	1 Germknödel mit Kirschfüllung <sup>(a1,c,g)</sup> und Vanillesoße <sup>(3,g)</sup> (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
mo 26.01.	Reissuppe <sup>(i)</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> und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Gemüse-Köttbullar <sup>(c)</sup> (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
di 27.01.	Muschelnudelsuppe <sup>(a1,c,i)</sup> mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch dazu Obst	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ <sup>(6,7,g)</sup> mit Soße <sup>(a1,i)</sup> , Möhrengemüse <sup>(a1)</sup> und Kartoffeln dazu Obst	Vegetarischer Auflauf <sup>(a1,a3,f,g,i)</sup> <b>Wieder da</b> „Lasagne Art“ mit Sojabolognese (Sojaeiweiß), Creme Fraiche, gratinert mit Käse dazu Obst
mi 28.01.	Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit Heidelbeersoße <sup>(g)</sup> und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	„Rouladentopf“ <sup>(2,4,5,6,7,a1,i)</sup> (zartes Rindfleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit selbstgemachtes Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Bunte Nudeln <sup>(a1,c)</sup> <b>NEU</b> mit Tomatensoße <sup>(a1,g)</sup> und Paneer (Käsewürfel) dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>
do 29.01.	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-Nudelpfanne <sup>(a1,c)</sup> mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> dazu Obst
fr 30.01.	Kartoffelsuppe <sup>(a1,i)</sup> mit Jagdwurstwürfel <sup>(1,2,3,4,6,7,i)</sup> und Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Backfischfilet <sup>(a1,d)</sup> mit Gurken-Remouladen- Soße <sup>(2,a1,c,g,i)</sup> (kalt) und Kartoffeln dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>	Quorn- Bratwurst <sup>(c)</sup> (aus Mycoprotein) mit Soße <sup>(a1)</sup> , <b>BiO</b> -Möhrengemüse <sup>(a1,i)</sup> und Kartoffelpüree <sup>(g)</sup> dazu Nachtisch <sup>(3,g,h2)</sup>

Tag	A	B	V	S
01.01. - 02.01.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
05.01. - 09.01.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
12.01. - 16.01.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
19.01. - 23.01.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
26.01. - 30.01.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Kdn.-Nr.
Schule/Einrichtung
Name
Vorname
Klasse