

Unser **NEUES** Salatangebot

| | | |
|----------|--|--|
| KW 6 | Salatvariation mit Mozzarella ^g und Rucola dazu Balsamico-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml) |  4,95 € |
| KW 7 | Salatvariation mit Thunfisch und Quinoa, dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml) | 4,95 € |
| KW 8 | Salatvariation mit Couscous ^(a,a1) und Falafelbällchen ^(a,a1,i) , dazu Kräuter-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml) | 4,95 € |
| KW 9 | Salatvariation mit Hirtenkäse ^g und Trauben dazu French-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml) |  4,95 € |
| KW 10 | Salatvariation mit Hähnchen ^(2,4,6) und Paprika dazu French-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



**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 01.02.2026 - 28.02.2026






























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



| | A | B | V |
|-----------|--|--|---|
| mo 02.02. |  | Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,c,g,i) mit Spargel und Reis dazu frisches Obst  | Veganes Chili sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais dazu  -Vollkornreis (fairtrade) und frisches Obst  |
| di 03.02. |  | Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) dazu bunter Salat-Mix  | Asiatische Reisnudelpfanne ^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,i) dazu bunter Salat-Mix  |
| mi 04.02. | Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmen Apfelkompott und Nachtisch ^(3,g,h2)  | Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)  |  |
| do 05.02. |  | Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) ^(a1,d,g,i) mit Petersiliensoße ^(a1,g) und Reis dazu Obst  | Buntes Eierragout ^(a1,c) und Kartoffeln dazu Obst  |
| fr 06.02. |  | Hackbraten ^(1,2,4,6,7,a1,c,i,j) mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)  | Grießbrei ^(3,a1,g) mit Vanillegeschmack und Erdbeeren dazu Nachtisch ^(3,g,h2)  |
| mo 09.02. | Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse, Geflügelfleisch dazu Nachtisch ^(3,g,h2)  | Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzkräutern ^(a1) mit selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)  | 2 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingssoße mit Vanillegeschmack) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)  |
| di 10.02. | Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus | Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,i) und Apfelmus  | Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) dazu Apfelmus  |
| mi 11.02. | Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Obst  | Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln dazu Obst  | Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Couscous ^(a1) und Obst  |
| do 12.02. | Schokoladenpudding-Suppe ^(g) mit knusprigen Zwieback ^(a1,a3,g,f) und Nachtisch ^(3,g,h2) | Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)  | Vegane Klopse „Königsberger Art“ ^(a1,i) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)  |
| fr 13.02. | Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen  | Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und selbstgemachtes Püree ^(g) dazu frischer Möhren-Rohkost  |  -Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln dazu frischer Möhren-Rohkost |

| | A | B | V |
|--------------------|--|---|--|
| 16.02. Rosenmontag | Geflügelfleischklößchen-suppe ^(a1,c,j,i) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse, Berliner ^(a1,c,g)  | Spirelli ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) mit Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,j) , Berliner ^(a1,c,g)  | Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel), Berliner ^(a1,c,g)  |
| di 17.02. | Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus  | Gebatene Jagdwurstscheibe ^(1,2,4,6,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln dazu Apfelmus  | Überbackene Tortellini „Grüne Tortellini“ mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) überbacken mit herzhaftem Käse ^(g) dazu Apfelmus  |
| mi 18.02. | Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,c,g,i) mit Kartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)  | Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Gewürzkräutern ⁽⁵⁾ und selbstgemachtem 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 19.02. | 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  -Broccoli-Soße ^(a1,g,i) dazu Rote Bete ⁽⁵⁾  |
| fr 20.02. | Linsensuppe ^(a1,i) mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Nachtisch ^(3,g,h2)  | Zartes Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Nachtisch ^(3,g,h2)  | Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln und Nachtisch ^(3,g,h2)  |
| mo 23.02. | 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  -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)  |
| di 24.02. | Auflauf Mac & Cheese ^(a1,g) Makkaroni in einer Käsesoße gratiniert dazu Obst  | Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) dazu Obst  | Schoko-Grießbrei ^(a1,g) mit heißer Erdbeersoße dazu Obst  |
| mi 25.02. | Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus | „Tex-Mex“ (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) ^(a1) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Mais dazu selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) und Apfelmus  | Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln dazu Apfelmus  |
| do 26.02. | Erbsensuppe mit KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6,i) dazu Obst  | Chicken Nuggets ^(2,a1,i) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln dazu Obst  | Herzhafte Veggie-Bolognese ^(f,i) (aus Sojaeiweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Obst  |
| fr 27.02. | Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüse-einlage ^(a1,a3,i) dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen  | Backfisch ^(a1,d) mit Dillsoße ^(a1,g,i) und Kartoffeln dazu frischer Rotkohlrohkost  | Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und frischer Rotkohlrohkost  |


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

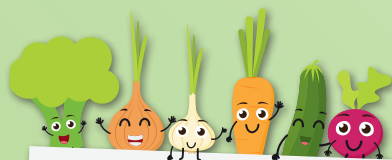
^g = oder Erzeugnisse

Spuren von Allergenen lt. EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr.

 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 |
|---------------------|---|---|---|---|
| 02.02. - 06.02.2026 | | | | |
| MO | | | | S |
| DI | | | | S |
| MI | | | | S |
| DO | | | | S |
| FR | | | | S |
| 09.02. - 13.02.2026 | | | | |
| MO | | | | S |
| DI | | | | S |
| MI | | | | S |
| DO | | | | S |
| FR | | | | S |
| 16.02. - 20.02.2026 | | | | |
| MO | | | | S |
| DI | | | | S |
| MI | | | | S |
| DO | | | | S |
| FR | | | | S |
| 23.02. - 27.02.2026 | | | | |
| MO | | | | S |
| DI | | | | S |
| MI | | | | S |
| DO | | | | S |
| FR | | | | S |

| |
|--------------------|
| Kdn.-Nr. |
| Schule/Einrichtung |
| Name |
| Vorname |
| Klasse |