

Unser **NEUES** Salatangebot

KW 10	Salatvariation mit Hähnchen ^(2,4,6) und Paprika dazu French-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	4,95 €
KW 11	Salatvariation mit Mozzarella ^(g) und Rucola dazu Balsamico-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	4,95 €
KW 12	Salatvariation mit Thunfisch und Quinoa, dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	4,95 €
KW 13	Salatvariation mit Couscous ^(a,a1) und Falafelbällchen ^(a,a1,i) , dazu Kräuter-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	4,95 €
KW 14	Salatvariation mit Hirtenkäse ^(g) und Trauben 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 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 01.03.2026 - 31.03.2026

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



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems
durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



	A	B	V
mo 02.03.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 	Blumenkohl in Tomaten-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und gebratenen Pesto-Gnocchi ^(4,a1,c,g) dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 
di 03.03.	Lasagne al forno (mit Schweinehackfleisch) mit Crème fraiche und gratiniert mit Käse ^(a1,c,g) dazu frischer Gurkensalat  neu an dieser Stelle	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,i,g) und Kartoffeln dazu frischer Gurkensalat 	Thai-Gemüsepfanne ^(a1,f) süß-sauer mit Vollkornnudeln ^(a1) und frischer Gurkensalat 
mi 04.03.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) und Nudeln ^(a1,c) dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 	Veggie-Gemüseschnitzel ^(a1,c) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1) , Maispüree ^(g) dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 
do 05.03.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch dazu Obst  	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch ^(2,a1,a2,c,i) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln dazu Obst 	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln und Obst 
fr 06.03.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch dazu Nachtisch ^(3,g,h2)  NEU	Wildlachsfilet im Backteig ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Reis dazu Nachtisch ^(3,g,h2)  	BIO -Pasta ^(a1,c) mit aromatischer Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) und Nachtisch ^(3,g,h2) 
mo 09.03.	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern dazu Obst	Gehacktesklößchen ^(a1,c,i) mit Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln dazu Obst 	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln dazu Obst 
di 10.03.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,i) dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) 	Geflügelklops ^(a1) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln dazu Rote Bete ⁽⁵⁾ 	BIO -Tortellini Verdura ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße ^(a1) und Rote Bete ⁽⁵⁾ 
mi 11.03.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 	Vegetarisches Hühnerfrikassee ^(a1,g,i) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse und Reis dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 
do 12.03.	Reismudelpfanne ^(a1,c) mit Hühnchen, Ei, Gemüse und Rahmsoße ^(a1,g) dazu Obst   neu an dieser Stelle	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) dazu Obst 	Pancakes „American Style“ ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße und Obst 
fr 13.03.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)  	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 

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

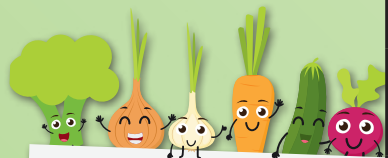
Kennzeichnungspflichtige Allergene: ^(a1) - Weizen, ^(a2) - Roggen, ^(a3) - Gerste, ^(a4) - Hafer, ⁽ⁱ⁾ - Krebstiere; ^(c) - Eier; ^(d) - Fisch; ^(e) - Erdnüsse; ^(f) - Sojabohnen; ^(g) - Milch; ^(h1) - Mandeln*, ^(h2) - Haselnüsse*, ^(h3) - Walnüsse*, ^(h4) - Cashewnüsse*, ^(h5) - Pecannüsse*, ^(h6) - 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 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 16.03.	Vollkornnudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch dazu Nachtisch ^(3,g,h2)  	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7) dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g) und Nachtisch ^(3,g,h2)
di 17.03.	Milchreis ^(g) mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) , Erbsengemüse ^(a1) mit Soße ^(a1) und Kartoffeln dazu Apfelmus 	Exotisches Gemüsecurry ^(a1,i) mit Kokosnussmilch und BIO -Vollkornreis (fairtrade) dazu Apfelmus 
mi 18.03.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Eierstich und Gemüseeinlage dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeersoße dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
do 19.03.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6) und frisches Obst 	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Salzkartoffeln dazu frisches Obst 	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i) und frisches Obst 
fr 20.03.	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 	Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)  	1 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
mo 23.03.	Reissuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c) dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 	Falafel-Kichererbsenbällchen ^(a1,i) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkorn-pasta ^(a1) dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 
di 24.03.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch dazu Obst 	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ ^(6,7,g) mit Soße ^(a1,i) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln dazu Obst 	Kartoffelgratin ^(a1,c,g,i) und Obst 
mi 25.03.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Heidelbeersoße ^(g) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 
do 26.03.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) dazu Obst 	Chicken Nuggets ^(2,a1,i) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln dazu Obst 	Gemüse-Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) dazu Obst 
fr 27.03.	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,i) dazu 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) , BIO -Sauerkraut ^(a1,g,i) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
mo 30.03.		Feines Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) mit Kapern, Reis und frischem Obst 	Veganes Chili sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais dazu BIO -Vollkornreis (fairtrade) und frisches Obst  
di 31.03.		Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) dazu bunter Salat-Mix 	Asiatische Reismudelpfanne ^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,f,i) dazu bunter Salat-Mix 

Tag	A	B	V	S
02.03. - 06.03.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
09.03. - 13.03.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
16.03. - 20.03.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
23.03. - 27.03.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
30.03. - 31.03.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Kdn.-Nr.
Schule/Einrichtung
Name
Vorname
Klasse