

Unser **NEUES** Salatangebot

KW 14	Salatvariation mit Hirtenkäse ^(g) und Trauben dazu French-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)		4,95 €
KW 15	Salatvariation mit Hähnchen ^(2,4,6) und Paprika dazu French-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)		4,95 €
KW 16	Salatvariation mit Mozzarella ^(g) und Rucola dazu Balsamico-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)		4,95 €
KW 17	Salatvariation mit Thunfisch und Quinoa, dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)		4,95 €
KW 18	Salatvariation mit Couscous ^(a,a1) und Falafelbällchen ^(a,a1,i) , dazu Kräuter-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 01.04.2026 - 30.04.2026

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



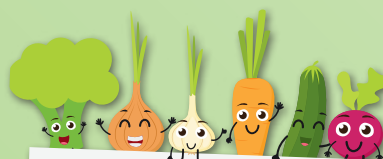
	A	B	V
mi 01.04.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit warmen Apfelkompott und Nachtisch ^(3,g,h2)	Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	
02.04. Veggie Day		Rührei ^(c,g) mit Spinat ^(a1,g) und Kartoffeln dazu Obst	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Käsesoße ^(a1,g) dazu Obst
fr 03.04.	Karfreitag	 Frohe Ostern!	
mo 06.04.	Ostermontag		
di 07.04.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch dazu Obst	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i) mit Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln mit selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu Obst	Bunte Tortellini mit Käsefüllung ^(a1,c,g) und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) dazu Obst
mi 08.04.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwürstwürfeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Gefülltes Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1) , Möhengemüse ^(a1) und Kartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Pizza „Vegetaria“ ^(2,a1,c,g) mit Champignons, Paprika, Mais und Käse überbacken dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
do 09.04.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,i) und Apfelmus	Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizenmehl) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln dazu Apfelmus
fr 10.04.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch und Nachtisch ^(3,g,h2)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und selbstgemachtes Püree ^(g) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	BIO -Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln und Nachtisch ^(3,g,h2)
mo 13.04.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,c,i,j) mit Vollkornnudeln ^(a1) und Gemüse dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7,i) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(g) mit buntem Gemüsekassie ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
di 14.04.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Gebratene Jagdwurstscheibe ^(1,2,4,6,i) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) dazu Kartoffeln und Apfelmus	Bunte Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren und Erbsen dazu Rahmsoße ^(a1,g) und Apfelmus

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, ^(a5) - Krebstiere*, ^(a6) - Eier*, ^(a7) - Fisch*, ^(a8) - Erdnüsse*, ^(a9) - Sojabohnen*, ^(a10) - Milch*, ^(a11) - Mandeln*, ^(a12) - Haselnüsse*, ^(a13) - Walnüsse*, ^(a14) - Cashewnüsse*, ^(a15) - Pecannüsse*, ^(a16) - Paranüsse*, ^(a17) - Pistazien*, ^(a18) - Macadamia- oder Queenslandnüsse*, ^(a19) - Sellerie*, ^(a20) - Senf*, ^(a21) - Sesam*, ^(a22) - Schwefeldioxid & Sulfite, ^(a23) - Lupine*, ^(a24) - 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
mi 15.04.	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) mit Kartoffeln dazu frisches Obst	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu frisches Obst	Blumenkohl-Käse-Knuspertern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln
do 16.04.	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(2,3,4,6,7,a1) mit Geflügelwurst und Brötchen ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c,i) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln dazu Rote Bete ⁽⁵⁾	Bunte Pasta ^(a1,c) mit BIO -Broccoli-Soße ^(a1,g,i) dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
fr 17.04.	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 20.04.	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 BIO -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
di 21.04.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu Obst	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und selbstgemachtes Püree ^(g) dazu Obst	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^(g) (Puddingsoße mit Vanilleschmack) und Obst
mi 22.04.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Herzhafte Thunfischbolognese ^(a1,i) mit Gemüse und Spirelli ^(a1,c) dazu Coleslaw-Salat ^(a1,c,g,i) (aus Weißkraut, Karotten und cremigen Mayonnaise-Dressing)	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln dazu Apfelmus
do 23.04.	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,i) dazu Obst	Chicken Nuggets ^(2,a1,i) mit Soße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln dazu Obst	Vegetarische Lasagnesuppe Nudeln ^(a1,c) mit vegetarischer Bolognese ^(a1,a3,i,j) , Paprika und Crème Fraîche ^(g) dazu Obst
fr 24.04.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüse-einlage ^(a1,a3,i) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	„Tex-Mex“ (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) ^(a1) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Mais dazu Reis und Nachtisch ^(3,g,h2)	Vollkorn-Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nachtisch ^(3,g,h2)
mo 27.04.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Currywurstgulasch mit Tomatensoße und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Blumenkohlrischen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) mit Kartoffeln und Nachtisch ^(3,g,h2)
di 28.04.	Lasagne al forno (mit Schweinehackfleisch) mit Crème fraîche und gratiniert mit Käse ^(a1,c,g) dazu frischer Gurkensalat	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,g,i) und Kartoffeln dazu frischer Gurkensalat	Quorn-Gulasch ^(a1,c) (aus Mycoprotein) mit Vollkornnudeln ^(a1) und frischem Gurkensalat
mi 29.04.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott und Obst	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) dazu Obst	Veggie-Karottenbratling ^(a1,c,i,k) mit Dillsoße ^(a1,g) und BIO -Vollkornreis (Fairtrade) und Obst
do 30.04.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch ^(2,a1,a2,c,i) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln und Nachtisch ^(3,g,h2)

Tag	A	B	V	S
01.04. - 03.04.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
06.04. - 10.04.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
13.04. - 17.04.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
20.04. - 24.04.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
27.04. - 30.04.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Kdn.-Nr.
Schule/Einrichtung
Name
Vorname
Klasse