

Wochenplan
02.03.2026 - 06.03.2026

Immer
mittwochs:
Holzfällersteak
mit Bratkartoffeln
7,00 Euro



	Menü 1 • 6,00 €	Menü 2 • 6,00 €	Hausgericht (inkl. Dessert) • 7,50 €
Montag	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,i) mit Suppengrün und Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j)	Currywurstgulasch ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Tomatensoße und selbstgemachten Kartoffelpüree ^(g)	Wildbratwurst ^(2,6,j) auf Sauerkohl ⁽ⁱ⁾ und Kartoffelpüree ^(g)
Dienstag	Erbsensuppe mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ⁽ⁱ⁾	Lasagne al forno (mit Schweinehackfleisch) mit Crème fraîche und gratiniert mit Käse ^(a1,c,g)	Schwalbennest ^(a1,a,c,j,b) mit Fingermöhrrchen ^(a1) , Soße ^(a1) und Kartoffeln
Mittwoch	Feiner Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln dazu Möhren-Apfel-Salat	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) und Nudeln ^(a1,c)	Bauernfrühstück ^(c,1,2,3,4,5,6)
Donnerstag	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch	Blumenkohlcurry ^(a1) mit Kräuterreis	XXL-Schnitzel ^(a1,c) mit Pommes
Freitag	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch mit Roggenmischbrot ^(a1,a2)	Pasta ^(a1,c) mit aromatischer Tomaten-Paprika-Soße ^(a1)	Wildlachsfilet im Backteig ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Reis

zusätzliches
Angebot

Säfte
2,00 Euro

verschiedene Softdrinks
2,20 Euro

Wasser medium/still
2,00 Euro

Bockwurst^(Y,2,4,6) + Brötchen^(a1,a3,a,f,g)
& Senf
2,50 Euro

verschiedene Backwaren^(a1,c,f,g,h1)
1,00 Euro

verschiedener
Nachtisch^(g,3,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8)
1,50 Euro

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: ¹ - Geschmacksverstärker; ² - Antioxidationsmittel; ³ - Farbstoff; ⁴ - Konservierungsmittel; ⁵ - mit Süßungsmittel; ⁶ - mit Phosphat; ⁷ - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 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* * = oder Erzeugnisse



FUSSBALLSCHULE DES
1. FC MAGDEBURG
unterstützt von

BÖRDEKÜCHE

seit 1992

Essen – Zuhause

Wochenplan

09.03.2026 - 13.03.2026

Immer
mittwochs:
Holzfällersteak
mit Bratkartoffeln
7,00 Euro



	Menü 1 • 6,00 €	Menü 2 • 6,00 €	Hausgericht (inkl. Dessert) • 7,50 €
Montag	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern	Gehacktesklößchen ^(a1,c,j) mit Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln	Rindergeschnetzeltes in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,l) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln
Dienstag	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,i) dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Pfannengemüse ^(a1,g) (Paprika, Broccoli, Zuckerschoten, Karotten) mit Hähnchenbruststreifen und Vollkornreis	Geflügelklopse ^(a1) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
Mittwoch	Lockere Hefeklöße ^(a1,c,g) mit aromatischer Heidelbeersoße	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1)	Knacker ^(j,y,2,4) mit Senf und Sauerkraut ^(j) dazu Kartoffeln
Donnerstag	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch dazu Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,a2,a3)	Reismudelpfanne ^(a1,c) mit Hühnchen, Ei, Gemüse und Rahmsoße ^(a1,g)	Schweinegulasch ^(a1) mit Rotkohl ⁽⁷⁾ und Kartoffeln
Freitag	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g)	Kohlroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Kartoffeln

zusätzliches
Angebot

Säfte
2,00 Euro

verschiedene Softdrinks
2,20 Euro

Wasser medium/still
2,00 Euro

Bockwurst^(y,2,4,6) + Brötchen^(a1,a3,a,f,g)
& Senf
2,50 Euro

verschiedene Backwaren^(a1,c,f,g,h1)
1,00 Euro

verschiedener
Nachtisch^(g,3,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8)
1,50 Euro

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: ¹ - Geschmacksverstärker; ² - Antioxidationsmittel; ³ - Farbstoff; ⁴ - Konservierungsmittel; ⁵ - mit Süßungsmittel; ⁶ - mit Phosphat; ⁷ - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 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* * = oder Erzeugnisse

Wochenplan

16.03.2026 - 20.03.2026

Immer
mittwochs:
Holzfällersteak
mit Bratkartoffeln
7,00 Euro



	Menü 1 • 6,00 €	Menü 2 • 6,00 €	Hausgericht (inkl. Dessert) • 7,50 €
Montag	Vollkornnudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6,7)	Hausgemachte Paprikaschote ^(a1,c,i) mit würzigem Hackfleisch, Bratensoße ^(a1) und Kartoffeln
Dienstag	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und zerlassener Butter dazu Apfelmus	Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit Käse gratiniert ^(a1,g) dazu frischer Salat-Mix	Schweineschnitzel ^(a1,c) , Erbsengemüse ^(a1) mit Soße ^(a1) und Kartoffeln
Mittwoch	Kartoffel-Lauch-Eintopf ^(a1) dazu Dinkelbrötchen ^(a1,Dinkel)	Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Gewürzgurke ⁽⁵⁾ und selbstgemachtem Kartoffelpüree ^(g)	Knusprig gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln
Donnerstag	Grüner Erbseneintopf ^(a1,i) mit KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6)	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i)	XXL Currywurst ^(1,2,3,4,6,a1,i,j) mit Pommes
Freitag	Kesselgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i)	Hackfleisch-Gemüse-Kartoffelpüree-Auflauf ^(a1) mit Käse ^(g) überbacken und Möhrenrohkost	Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Möhrenrohkost

zusätzliches
Angebot

Säfte
2,00 Euro

verschiedene Softdrinks
2,20 Euro

Wasser medium/still
2,00 Euro

Bockwurst^(Y,2,4,6) + Brötchen^(a1,a3,a,f,g)
& Senf
2,50 Euro

verschiedene Backwaren^(a1,c,f,g,h1)
1,00 Euro

verschiedener
Nachtisch^(g,3,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8)
1,50 Euro

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: ¹ - Geschmacksverstärker; ² - Antioxidationsmittel; ³ - Farbstoff; ⁴ - Konservierungsmittel; ⁵ - mit Süßungsmittel; ⁶ - mit Phosphat; ⁷ - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 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

Wochenplan

23.03.2026 - 27.03.2026

Immer
mittwochs:
Holzfällersteak
mit Bratkartoffeln
7,00 Euro



	Menü 1 • 6,00 €	Menü 2 • 6,00 €	Hausgericht (inkl. Dessert) • 7,50 €
Montag	Reissuppe ⁱ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse	Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c)	Hackbraten ^(1,2,4,6,7,a1,c,i,j) mit Bratensoße ^(a1,j) , Blumenkohl ^(a1) und Kartoffeln
Dienstag	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch	Quark mit Gartenkräutern ^(g) und Salzkartoffeln dazu Tomatensalat	Rostbratwurst ^(6,7,g) mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln
Mittwoch	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1)	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und selbstgemachtem Kartoffelpüree ^(g)	Hausgemachte Boulette ^(a1,a,c,i,j,B) mit Pilzahmsoße ^(a1,g) und Bratkartoffeln
Donnerstag	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Gemüse-Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g)	Hähnchenschnitzel ^(2,a1,a2,c,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln
Freitag	Kartoffelsuppe ^(a1,i) mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,7,j)	Chinapfanne ^(a1,f,i) (Paprika, Pilze, Bohne, Zuckerschoten) mit Hähnchenbruststreifen und gebratenem Vollkornreis	Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln

zusätzliches
Angebot

Säfte
2,00 Euro

verschiedene Softdrinks
2,20 Euro

Wasser medium/still
2,00 Euro

Bockwurst^(Y,2,4,6) + Brötchen^(a1,a3,a,f,g)
& Senf
2,50 Euro

verschiedene Backwaren^(a1,c,f,g,h1)
1,00 Euro

verschiedener
Nachtisch^(g,3,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8)
1,50 Euro

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: ⁱ - Geschmacksverstärker; ² - Antioxidationsmittel; ³ - Farbstoff; ⁴ - Konservierungsmittel; ⁵ - mit Süßungsmittel; ⁶ - mit Phosphat; ⁷ - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 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* * = oder Erzeugnisse

Wochenplan

30.03.2026 - 31.03.2026

Immer
mittwochs:
Holzfällersteak
mit Bratkartoffeln
7,00 Euro



	Menü 1 • 6,00 €	Menü 2 • 6,00 €	Hausgericht (inkl. Dessert) • 7,50 €
Montag	Weißer Bohnensuppe ⁽ⁱ⁾	Feines Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) mit Kapern dazu Reis	Zartes Hähnchengeschnetzeltes ^(a1) mit Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln
Dienstag	Asiatische Reismüchelpfanne ^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,f,i)	Eipatty ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln	Gebäckene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) dazu bunter Salat-Mix
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

zusätzliches
Angebot

Säfte
2,00 Euro

verschiedene Softdrinks
2,20 Euro

Wasser medium/still
2,00 Euro

Bockwurst^(Y,2,4,6) + Brötchen^(a1,a3,a,f,g)
& Senf
2,50 Euro

verschiedene Backwaren^(a1,c,f,g,h1)
1,00 Euro

verschiedener
Nachtisch^(g,3,h1,h2,h3,h4,h5,h6,h7,h8)
1,50 Euro

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: ⁽¹⁾ - Geschmacksverstärker; ⁽²⁾ - Antioxidationsmittel; ⁽³⁾ - Farbstoff; ⁽⁴⁾ - Konservierungsmittel; ⁽⁵⁾ - mit Süßungsmittel; ⁽⁶⁾ - mit Phosphat; ⁽⁷⁾ - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; ⁽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) - Cashewkerne*, ^(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