

Unser **NEUES** Salatangebot

KW 23	Salatvariation mit Couscous ^(a,al) und Falafelbällchen ^(a,al) , dazu Kräuter-Dressing ^(c,g,ij) (75 ml)	4,95 €
KW 24	Salatvariation mit Hirtenkäse ^(g) und Trauben dazu French-Dressing ^(c,g,ij) (75 ml)	4,95 €
KW 25	Salatvariation mit Hähnchen ^(2,4,6) und Paprika dazu French-Dressing ^(c,g,ij) (75 ml)	4,95 €
KW 26	Salatvariation mit Mozzarella ^(g) und Rucola dazu Balsamico-Dressing ^(c,g,ij) (75 ml)	4,95 €
KW 27	Salatvariation mit Thunfisch und Quinoa, dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,ij) (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 01.06.2026 - 30.06.2026

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



 **eurofins**

Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



	A	B	V
01.06. Kindertag	Eierstichsuppe ^(a1,c,g) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Berliner ^(a1,c,g)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügeljagdwurstwürfel ^(2,3,4,6,7) Berliner ^(a1,c,g) Lieblingessen	2 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack), Berliner ^(a1,c,g)
di 02.06.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Geflügelbolognese ^(a1,i) und Apfelmus	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsauce ^(a1,g) dazu Apfelmus
mi 03.06.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,7,a1,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Geflügelschnitzel ^(a1) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Couscous ^(a1) und Nachtisch ^(3,g,h2)
do 04.06.	Schokoladenpudding-Suppe ^(g) mit knusprigem Zwieback ^(a1,a3,g,f) und Obst	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,g) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzkräutern dazu selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) und Obst	Vegane Klopse „Königsberger Art“ ^(a1,i) (aus Weizenprotein) mit Kapernsoße ^(a1,g) und Kartoffeln dazu Obst
fr 05.06.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Kartoffeln dazu frischer Gurkensalat mit Dill	BIO -Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln und frischem Gurkensalat mit Dill
mo 08.06.	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,j) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Kartoffeltaschen „Friskäse-Kräuter“ ^(g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,a3,g,i) (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel) und Nachtisch ^(3,g,h2)
di 09.06.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Geflügelboulette ^(a1,c,i,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln dazu Apfelmus	Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung ^(a1,c,g) und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) dazu Apfelmus
mi 10.06.	Eierfrikassee ^(a1,c,i) mit Kartoffeln dazu Obst neu an dieser Stelle	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit selbstgemachten Kartoffelpüree ^(g) und Gewürzgurke ⁽⁵⁾ dazu Obst	Blumenkohl- Käse-Knusperstern ^(a1,c,g,i) mit Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Kartoffeln dazu Obst
do 11.06.	Reissuppe ^(f) mit Rindfleisch, Suppengrün und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Königsberger Klopse ^(a1,c,g) 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 12.06.	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)

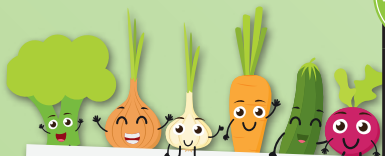
	A	B	V
mo 15.06.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Pasta ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Soße ^(2,4,6,7,a1,g) (Kochschinken und Erbsen) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Eipatty ^(c,g,i) mit BIO -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
di 16.06.	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne dazu Obst	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu Obst	Schoko- Grießbrei ^(a1,g) mit fruchtigem Birnenkompott und Obst
mi 17.06.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Herzhafte Thunfischbolognese ^(a1,i) mit Gemüse und Spirelli ^(a1,c) dazu Apfelmus	Käsespätzle ^(a1,c,g) mit Röstzwiebeln dazu Apfelmus
do 18.06.	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 Sojaweiß) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Obst
fr 19.06.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i) dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3) mit Sonnenblumenkernen	Backfischfilet ^(a1,d) mit Dillsoße ^(a1,g,i) und Kartoffeln dazu frischer Rotkohlrohkost	Vollkorn- Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und frischer Rotkohlrohkost
mo 22.06.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,i) 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 23.06.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) und Obst	Herzhafte Kohlroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,i,j) und Kartoffeln dazu Obst Wieder da	BIO -Pasta ^(a1,c) mit aromatischer Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) dazu Obst
mi 24.06.	Grießbrei ^(a1,g) mit Kirschkompott und 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) und Maispüree ^(g) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
do 25.06.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch dazu Obst	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch ^(2,a1,a2,c,j) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln dazu Obst	Pikanter Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln und Obst
fr 26.06.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Backfischfilet ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Reis dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Thai-Gemüsepfanne ^(a1,f) süß-sauer mit Vollkornnudeln ^(a1) und Nachtisch ^(3,g,h2)

Kenzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: ¹ - Geschmacksverstärker; ² - Antioxidationsmittel; ³ - Farbstoff; ⁴ - Konservierungsmittel; ⁵ - mit Süßungsmittel; ⁶ - mit Phosphat; ⁷ - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; ⁸ - natürliche Aromen

Kenzeichnungspflichtige 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

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

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr.



Bitte beachten Sie auch unsere täglich frischen Salate!

entspricht dem Pfad in Anlehnung an die Qualitätsstandards der DGE für die Kinder- und Schulverpflegung



	A	B	V
29.06. Veggie Day	Tomatensuppe mit Reismudeln ^(a1,c) und Kräutern dazu Obst	Eipatty ^(c,g,i) mit Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln dazu Obst	Vegane Schichtkoh ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln und Obst
di 30.06.	Linsen-Curry-Suppe mit Hühnchen ^(a1,i) dazu Vollkornbrot ^(a1,a2,a3)	Geflügelklopse ^(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⁾

Tag	A	B	V	S
01.06. - 05.06.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
08.06. - 12.06.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
15.06. - 19.06.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
22.06. - 26.06.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
29.06. - 30.06.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Kdn.-Nr.

Schule/Einrichtung

Name

Vorname

Klasse