



Unser **NEUES** Salatangebot

KW 27	Salatvariation mit Thunfisch und Quinoa, dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	4,95 €
KW 28	Salatvariation mit Couscous ^(a,a1) und Falafelbällchen ^(a,a1,i) , dazu Kräuter-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	4,95 €
KW 29	Salatvariation mit Hirtenkäse ^(g) und Trauben dazu French-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	4,95 €
KW 30	Salatvariation mit Hähnchen ^(2,4,6) und Paprika dazu French-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	4,95 €
KW 31	Salatvariation mit Mozzarella ^(g) und Rucola dazu Balsamico-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 01.07.2026 - 31.07.2026

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 01.07.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) und Obst	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) und Obst	Vegetarische BBQ- Chicken-Pfanne ^(4,a1,j) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit Paprika, Kürbis, Zucchini, Kichererbsen und Mais dazu Reis und Obst
do 02.07.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Pancakes „American Style“ ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersoße und Nachtisch ^(3,g,h2)
fr 03.07.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch und Vollkornbrot ^(a1,a2) 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 und Nachtisch ^(3,g,h2)
mo 06.07.		Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(1,2,3,4,6,7,j) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g) und Nachtisch ^(3,g,h2)
di 07.07.		Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln dazu Obst	Exotisches Gemüsecurry ^(a1,i) mit Kokosnussmilch und Bio-Vollkornreis (fairtrade) dazu Obst
mi 08.07.		Würzige Gehacktesstippe ^(5,a1) mit selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) und Gewürzgurke ⁽⁵⁾ dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit kalter Schokosoße ^(g) (mit fairtrade Kakao) und Nachtisch ^(3,g,h2)
do 09.07.		Gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße ^(a1) , Rotkohl ⁽⁷⁾ und Salzkartoffeln dazu frisches Obst	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,j) und frischem Obst
fr 10.07.		Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Nachtisch ^(3,g,h2)	1 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) und Nachtisch ^(3,g,h2)
mo 13.07.		Würstchengulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i,j) mit Nudeln ^(a1,c) und frischem Obst	Falafel-Kichererbsenbällchen ^(a1,i) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornpasta ^(a1) dazu frisches Obst
di 14.07.		Rostbratwurst „Nürnberger Art“ ^(6,7,g,i,j) mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Nachtisch ^(3,g,h2)	Vegetarischer Auflauf ^(a1,a3,i,g,j) „Lasagne Art“ mit Sojabolognese (Sojaeiweiß), Crème Fraîche und gratiniertem Käse 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, ^(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

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr.



Bitte beachten Sie auch unsere täglich frischen Salate!

	A	B	V
mi 15.07.		Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu frischer Rotkohl-Rohkost	Bunte Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) dazu frischer Rotkohl-Rohkost
do 16.07.		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 17.07.		Backfischfilet ^(a1,d) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Quorn-Bratwurst ^(4,c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1) , Bio-Sauerkraut ^(a1,g,i) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
mo 20.07.		Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) mit feinem Gemüse und Reis dazu frisches Obst	Veganes Chili sin Carne ^(a1) mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais dazu Bio-Vollkornreis (fairtrade) und frisches Obst
di 21.07.		Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) dazu Weißkohl-Gurken-Rohkost ⁽⁵⁾	Asiatisches Reinsnudelpfanne ^(a1,c,i) mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße ^(5,a1,i) dazu Weißkohl-Gurken-Rohkost ⁽⁵⁾
mi 22.07.		Schweinegulasch ^(a1) mit Leipziger Allerlei ^(a1) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu Obst	Bio-Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g) und Obst
do 23.07.		Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1,g) und Reis dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Käsesoße ^(a1,g) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
fr 24.07.		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 27.07.		Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) mit Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln dazu selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) und Nachtisch ^(3,g,h2)	Mini- Germknödel schwarz & weiß (zweifärbig mit Schokolade) ^(a1,g) und Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
di 28.07.		Hörnchenpasta ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) und Nachtisch ^(3,g,h2)	Bunte Schupfnudelpfanne ^(a1,c) mit Zucchini, Möhren und Erbsen und Rahmsoße ^(a1,g) dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
mi 29.07.		Gefülltes Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln dazu frisches Obst	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Couscous ^(a1) und frischem Obst
do 30.07.		Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehack- Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und dazu Nachtisch ^(3,g,h2)	Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizen-eiweiß) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2)
fr 31.07.		Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und selbstgemachtes Püree ^(g) dazu frischer Gurkensalat	Bio-Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln und frischem Gurkensalat

Tag	A	B	V	S
01.07. - 03.07.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
06.07. - 10.07.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
13.07. - 17.07.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
20.07. - 24.07.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
27.07. - 31.07.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Kdn.-Nr.

Schule/Einrichtung

Name

Vorname

Klasse