

Unser **NEUES** Salatangebot

KW 32	Salatvariation mit Thunfisch und Quinoa, dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	4,95 €
KW 33	Salatvariation mit Couscous ^(a,a1) und Falafelbällchen ^(a,a1,i) , dazu Kräuter-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	4,95 €
KW 34	Salatvariation mit Hirtenkäse ^(g) und Trauben dazu French-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	4,95 €
KW 35	Salatvariation mit Hähnchen ^(2,4,6) und Paprika dazu French-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	4,95 €
KW 36	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  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 01.08.2026 - 31.08.2026

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
mo 03.08.		Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfeln ^(1,2,3,4,6,7) 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 04.08.	Milchreis ^(g) mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Geflügelboulette ^(a1,c,i,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln dazu Apfelmus 	
mi 05.08.		Gehacktesstippe ^(5,a1) mit selbstgemachtes 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 06.08.		Königsberger Klopse ^(a1,c,g) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln dazu Rote Bete ⁽⁵⁾ 	Bunte Pasta ^(a1,c) mit  -Broccoli-Soße ^(a1,g,i) dazu Rote Bete ⁽⁵⁾ 
fr 07.08.		Zartes Hähnchengulasch ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c) und Nachtisch ^(3,g,h2) 	Pikanter Schnittlauchquark ^(g) mit Kartoffeln und Nachtisch ^(3,g,h2) 
mo 10.08.		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  -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 
di 11.08.		Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c) dazu Obst 	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^(g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) und Obst 
mi 12.08.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne ^(a1,i) mit Schweinehackfleisch und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu Apfelmus 	
do 13.08.		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 14.08.		Backfisch ^(a1,d) mit Dill-Senf-Soße ^(a1,g,i) und Kartoffeln dazu frischer Rotkohlrohkost 	Vollkorn- Pasta ^(a1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und frischer Rotkohlrohkost 

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr.

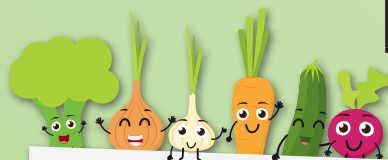
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: ¹ - Geschmacksverstärker; ² - Antioxidationsmittel; ³ - Farbstoff; ⁴ - Konservierungsmittel; ⁵ - mit Süßungsmittel; ⁶ - mit Phosphat; ⁷ - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; ⁸ - natürliche Aromen

Kennzeichnungspflichtige Allergene: ^(a1) - Weizen, ^(a2) - Roggen, ^(a3) - Gerste, ^(a4) - Hafer, ^(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.

 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!

	A	B	V
mo 17.08.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art“ ^(a1,i) mit Suppengrün und Geflügelwurststeine ^(1,2,3,4,6,7,i) dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i) mit Geflügelgadjewurst- und Gewürzgurkenwürfeln dazu selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) und Nachtisch ^(3,g,h2) 	Blumenkohlrischen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) Kartoffel und Nachtisch ^(3,g,h2) 
di 18.08.	Grießbrei ^(a1,g) mit heißen Kirschen und Obst	Hähnchenbruststreifen in heller Soße ^(a1,g) mit Erbsen und Nudeln ^(a1,c) dazu Obst 	Veggie- Gemüseschnitzel ^(a1,c) (aus verschiedenem Gemüse) mit Dillsaße ^(a1) und  - Vollkornreis (fairtrade) dazu Obst 
mi 19.08.	Lasagne al forno (mit Schweinehackfleisch) mit Crème fraîche und Käse ^(a1,c,g) gratiniert dazu frischer Gurkensalat 	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,i) und Kartoffeln dazu frischer Gurkensalat	Veggi- Currywurstgulasch (aus Erbsen- und Weizenprotein) mit Tomaten- Currysaße ^(a1) selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) und frischer Gurkensalat NEU 
do 20.08.	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 21.08.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 	Wildlachsfilet im Backteig ^(a1,d) mit Kräutersaße ^(a1,g) und Reis dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 	Ravioli ^(a1,c,g) gefüllt mit Käse und Spinat dazu Schnittlauchsaße ^(a1,g) und Nachtisch ^(3,g,h2) 
mo 24.08.	Tomatensuppe mit Ebyl ^(a1) (zarter Sonnenweizen) und Kräutern dazu Obst 	Eipatty ^(c,g,i) mit Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln dazu Obst	Bohnenragout ^(2,a1,a3,f) mit veganem Hack (aus Soja und Weizen) und Vollkornnudeln ^(a1) dazu Obst 
di 25.08.	Nudel-Gratin überbacken mit Käse ^(2,4,6,7,a1,c,g) (mit Erbsen und Kochschinken) dazu Rote Bete ⁽⁵⁾ 	Geflügelklopse ^(a1) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln dazu Rote Bete ⁽⁵⁾ 	 - Tortellini "Verdura" ^(a1,g) mit Tomaten- Gemüse- Füllung, Spinatsoße ^(a1) und Rote Bete ⁽⁵⁾ 
mi 26.08.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^(a3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) und Nachtisch ^(3,g,h2) 	Vegetarisches Hühnerfrikasee ^(a1,a3,g,i) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse dazu Reis und Nachtisch ^(3,g,h2) 
do 27.08.	Reisnudelpfanne ^(a1,c) mit Hühnchen, Ei, Gemüse und Rahmsoße ^(a1,g) dazu Obst 	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) dazu Obst 	Pancakes „American Style“ ^(a1,c,g) mit fruchtiger Erdbeersaße und Obst
fr 28.08.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch und 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 31.08.	Vollkornnudelsuppe ^(a1,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwurststeine ^(1,2,3,4,6,7,i) dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 	Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ ^(g) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(a1,g) dazu Nachtisch ^(3,g,h2) 

Tag	A	B	V	S
03.08. - 07.08.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
10.08. - 14.08.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
17.08. - 21.08.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
24.08. - 28.08.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
31.08.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
Kdn.-Nr.				
Schule/Einrichtung				
Name				
Vorname				
Klasse				