

Unser **NEUES** Salatangebot

KW 36	Salatvariation mit Mozzarella ^g und Rucola dazu Balsamico-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	 4,95 €
KW 37	Salatvariation mit Thunfisch und Quinoa, dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	4,95 €
KW 38	Salatvariation mit Couscous ^(a,a1) und Falafelbällchen ^(a,a1,i) , dazu Kräuter-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	4,95 €
KW 39	Salatvariation mit Hirtenkäse ^g und Trauben dazu French-Dressing ^(c,g,i,j) (75 ml)	 4,95 €
KW 40	Salatvariation mit Hähnchen ^(2,4,6) und Paprika dazu French-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 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 01.09.2026 - 30.09.2026

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



Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.



	A	B	V
di 01.09.	Milchreis ^g mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus	Schweineschnitzel ^{(a1,c mit Soße^{a1}} , Erbsengemüse ^{a1} und Kartoffeln dazu Apfelmus	Süßkartoffelcurry ^{a1} und -Vollkornreis (fairtrade) dazu Apfelmus
mi 02.09.	Nudelsuppe ^{(a1,c,i mit Eierstich} und Gemüseeinlage dazu Nachtisch ^{(3, g,h2}	Würzige Gehacktesstippe ^{(5,a1 mit selbstgemachtem} Kartoffelpüree ^g und Gewürzgurke ⁷ dazu Nachtisch ^{(3, g,h2}	Eierkuchen ^{(a1,c,g mit kalter} Schokosoße ^g (mit fairtrade Kakao) und Nachtisch ^{(3, g,h2}
do 03.09.	Grüner Erbseneintopf ^{(a1,i mit Kasseleruppenfleisch} und frisches Obst	Chicken Nuggets ^{(2,6,7,a1 mit Soße^{a1}} , Mischgemüse ^{a1} und Kartoffeln dazu frisches Obst	Vollkornnudeln ^{(a1 mit vegetarischer Gemüse-} Bolognese ^{(a1,i} und frischem Obst
fr 04.09.	Lasagne al forno (mit Schweinehackfleisch) mit Crème fraîche und Käse ^{(a1,c,g gratiniert} dazu Nachtisch ^{(3, g,h2}	Hähnchen in Honig-Senf-Dillsoße ^{(a1,g,i mit Nudeln^{(a1,c}} und Nachtisch ^{(3, g,h2}	1 Germknödel mit Kirschfüllung ^{(a1,c,g} und Vanillesoße ^{(3,g} (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) dazu Nachtisch ^{(3, g,h2}
mo 07.09.	Reissuppe ^l mit Geflügelfleisch und Suppengemüse dazu Nachtisch ^{(3, g,h2}	Würstchengulasch ^{(1,2,3,4,6,7,a1,i,j mit Nudeln^{(a1,c}} und Nachtisch ^{(3, g,h2}	Gemüse-Köttbullar ^c (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^{a1} und Vollkornnudeln ^{(a1} dazu Nachtisch ^{(3, g,h2}
di 08.09.	Muschelnudelsuppe ^{(a1,c,i mit buntem Gemüse} und Geflügelfleisch dazu Obst	Rostbratwurst „Nürnberger Art“ ^{(6,7,g,i,j mit Soße^{(a1,i}} , Möhrengemüse ^{a1} und Kartoffeln dazu Obst	Kartoffelgratin ^{(a1,c,g,i} und Obst
mi 09.09.	Hefeklöße ^{(a1,c,g mit Pflaumensoße^g} und Nachtisch ^{(3, g,h2}	„Rouladentopf“ ^{(2,4,5,6,7,a1,i} (zartes Rind- und Schweinefleisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Schinken) mit selbstgemachtem Kartoffelpüree ^g dazu Nachtisch ^{(3, g,h2}	Bunte Nudeln ^{(a1,c mit Tomatensoße^{(a1,g}} und Paneer (Käsewürfel) dazu Nachtisch ^{(3, g,h2}
do 10.09.	Lasagnesuppe ^{(a1,c,g mit Schweinehackfleisch, Paprika} und Nudeln dazu Obst	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch ^{(2,a1,a2,c,i mit Soße^{a1}} , Rotkohl ⁷ und Kartoffeln dazu Obst	Gemüse-Nudelpfanne ^{(a1,c mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße^{a1,g}} dazu Obst
fr 11.09.	Kartoffelsuppe ^{(a1,i mit Jagdwurstwürfel^{(1,2,3,4,6,7,j}} und Nachtisch ^{(3, g,h2}	Backfischfilet ^{(a1,d mit Gurken-Remouladen-} Soße ^{(7,a1,c,g,i (kalt) und Kartoffeln} dazu Nachtisch ^{(3, g,h2}	Quorn-Bratwurst ^c (aus Mycoprotein) mit Soße ^{a1} , -Möhrengemüse ^{(a1,i} und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^g dazu Nachtisch ^{(3, g,h2}
mo 14.09.	Altmärkische Hochzeitssuppe ^{l mit Eierstich^{(c,g}} und Fleischklößchen ^{(a1,c (Schwein und Rind) dazu frisches Obst}	Buntes Hühnerfrikassee ^{(a1,a3,g,i mit feinem Gemüse} und Kartoffeln dazu frisches Obst	Veganes Chili sin Carne ^{a1 mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel} und Mais, dazu -Vollkornreis (fairtrade) und frisches Obst

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

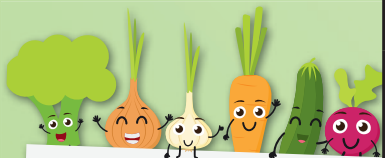
Kennzeichnungspflichtige Allergene: ^{(a1} - Weizen, ^{(a2} - Roggen, ^{(a3} - Gerste, ^{(a4} - Hafer, ^{(b} - Krebstiere*, ^{(c} - Eier*, ^{(d} - Fisch*, ^{(e} - Erdnüsse*, ^{(f} - Sojabohnen*, ^{(g} - Milch*, ^{(h1} - Mandeln*, ^{(h2} - Haselnüsse*, ^{(h3} - Walnüsse*, ^{(h4} - Cashewnüsse*, ^{(h5} - 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 LMV 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
di 15.09.	Möhreneintopf ^{fa1 mit Geflügelfleisch} dazu Mehrkorn-Brot ^{(a1,a2}	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe ^{(2,4,a1 mit Gabelspaghetti^{(a1,c}} und Tomatensoße ^{a1} dazu Weißkohl-Gurken-Rohkost ⁵	Asiatische Reissnudelpfanne ^{(a1,c,i mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße^{(5,a1,i,j}} dazu Weißkohl-Gurken-Rohkost ⁵
mi 16.09.	Quarkkeulchen ^{(a1,c,g mit warmen Apfelkompott} dazu Nachtisch ^{(3, g,h2}	Schweinegulasch ^{(a1 mit Leipziger Allerlei^{a1} und selbstgemachtes Kartoffelpüree^g dazu Nachtisch^{(3, g,h2}}	-Nudeln ^{a1 mit Broccoli-Käse-Soße^{(a1,g}} dazu Nachtisch ^{(3, g,h2}
do 17.09.	Farfalle ^{(a1,c mit Tomatensoße^{a1}} und Geflügeljagdwurstwürfeln ^{(1,2,3,4,6,7,j} dazu Obst	Fischfilet „Müllerin Art“ ^{(Hoki)^{(a1,d,g,j}} mit Petersiliensoße ^{(a1,g} und Reis dazu Obst	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^{(a1,c,g} und Käsesoße ^{(a1,g} dazu Obst
fr 18.09.	Fadennudelsuppe ^{(a1,c,i mit Geflügelfleischeinlage} und Nachtisch ^{(3, g,h2}	Schweinebraten mit Soße ^{(a1,i} , grünen Bohnen ^{(a1} und Salzkartoffeln dazu Nachtisch ^{(3, g,h2}	Grießbrei ^{(3,a1,g mit Vanillegeschmack} und Kirschen dazu Nachtisch ^{(3, g,h2}
mo 21.09.	Eierstichsuppe ^{(a1,c,g,i mit Suppengemüse} und Geflügelfleisch 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}	2 Marillenknödel mit Aprikosenfüllung ^{(a1,c,g} und Vanillesoße ^{(3,g} (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) dazu Nachtisch ^{(3, g,h2}
di 22.09.	Eierkuchen ^{(a1,c,g mit Apfelmus}	Jägerschmaus ^{(a1,i (Schweinehack-Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti^{(a1,c}} dazu Apfelmus	Bunte Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Mais, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^{(a1,g} dazu Apfelmus
mi 23.09.	Herzhafte Kartoffelsuppe ^{(1,2,3,4,6,7,a1,g,i mit Schmand und Bockwurstwürfeln} dazu frisches Obst	Chicken Nuggets ^{(2,6,7,a1 mit Soße^{a1}} , Möhrengemüse ^{a1} und Kartoffeln dazu frisches Obst	Rote Linsen-Bolognese ^{(a1,i mit Couscous^{a1} und frischem Obst}
do 24.09.	Schokoladenpudding-Suppe ^{g mit knusprigem Zwieback^{(a1,a3,g,f}} und Nachtisch ^{(3, g,h2}	Hörnchenpasta ^{(a1,c mit Geflügelbolognese^{(a1,i}} und Nachtisch ^{(3, g,h2}	Vegane Klopse „Königsberger Art“ ^{(a1,i (aus Weizenprotein) mit Soße^{a1,g}} und Kartoffeln dazu Nachtisch ^{(3, g,h2}
fr 25.09.	Grüne Bohnensuppe ^{(a1 mit Rindfleisch} dazu Vollkornbrot ^{(a1,a2,a3} mit Sonnenblumenkernen	Jumbo-Fischstäbchen ^{(a1,d mit Kräutersoße^{(a1,g}} und selbstgemachtes Püree ^g dazu frischer Gürkensalat	-Blumenkohl in Soße ^{(a1,g,i mit Salzkartoffeln und frischer Gürkensalat}
mo 28.09.	Geflügelfleischklößchensuppe ^{(a1,c,i 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 „Frischkäse-Kräuter“ ^{g mit buntem Gemüsekassée^{(a1,a3,g,i}} (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel) dazu Nachtisch ^{(3, g,h2}
di 29.09.	Milchreis ^g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Geflügelboulette ^{(a1,c,i,j mit Soße^{a1}} , Mischgemüse ^{a1} und Kartoffeln dazu Apfelmus	Grüne Tortellini ^{(a1,c,g und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße^{a1}} dazu Apfelmus
mi 30.09.	Reissuppe ^{l mit Rindfleisch, Suppengrün und Nachtisch^{(3, g,h2}}	Eierfrikassee ^{(a1,c,i mit Kartoffeln} dazu Nachtisch ^{(3, g,h2}	Blumenkohl-Käse-Knusperstern ^{(a1,c,g,i mit Sauce-Hollandaise^{(a1,c,g,i}} und Kartoffeln dazu Nachtisch ^{(3, g,h2}

Wieder da

Tag	A	B	V	S
01.09. - 04.09.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
07.09. - 11.09.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
14.09. - 18.09.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
21.09. - 25.09.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
28.09. - 30.09.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Kdn.-Nr.
Schule/Einrichtung
Name
Vorname
Klasse