

Wochenplan
01.10.2026 - 02.10.2026

Immer
mittwochs:
2 kleine Haxen^(Y,6)
auf Sauerkohl⁽ⁱ⁾
mit 1 Backware^(a1,a2,a3,a,f,g)
7,00 Euro



	Menü 1 • 6,00 €	Menü 2 • 6,00 €	Hausgericht (inkl. Dessert) • 7,50 €
Montag	/	/	/
Dienstag	/	/	/
Mittwoch	/	/	/
Donnerstag	Bunte Pasta ^(a1,c) mit Broccoli- Soße ^(a1,g,i)	Omelette ^(c,g) mit feinem Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln	Königsberger Klopse ^(a1,c,g) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
Freitag	Tomatisierte Linsensuppe ⁽ⁱ⁾ „italienische Art“ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage (Karotte, Sellerie, Lauch)	Klassische Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Gewürzgurke und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g)	Backfisch ^(a1,d) mit Senfsoße ^(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

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

05.10.2026 - 09.10.2026

Immer
mittwochs:
2 kleine Haxen^(Y,6)
auf Sauerkohl⁽ⁱ⁾
mit 1 Backware^(a1,a2,a3,a,f,g)
7,00 Euro



	Menü 1 • 6,00 €	Menü 2 • 6,00 €	Hausgericht (inkl. Dessert) • 7,50 €
Montag	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Roggenmischbrot ^(a1,a2)	Chili sin Carne ^(a1) (Mais, Kidneybohnen, Paprika) mit Quinoa	Rindergeschnetzeltes „Schwarzwälder Art“ ^(a1,c) mit Rotwein, Sauerkirschen und Waldpilzen, dazu Knödel ^(a1,c,g)
Dienstag	Würzige Gyrossuppe ^(a1,g) mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne	Geflügelfleischklößchen ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) und Nudeln ^(a1,c)	Tomatisiertes Balkangemüse ^(a1) (Bohnen, Erbsen, Mais, Paprika, Karotten) mit Putenbruststreifen und selbstgemachtem Kartoffelpüree ^(g)
Mittwoch	Grüne Tortellini mit tomatisierter Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Basilikum-Hollandaise ^(a1,c,g,i)	„Tex-Mex“ (Hackfleischpfanne Mexikanische Art) ^(a1) mit Schweinehackfleisch, Paprika, Mais und selbstgemachtem Kartoffelpüree ^(g)	Kasselerbraten ^(2,4,6) mit würziger Soße ^(a1,j) , Sauerkraut ⁽ⁱ⁾ und Kartoffeln
Donnerstag	Erbsensuppe mit Kasseleruppenfleisch ^(2,4,6,i)	Herzhafte Veggie-Bolognese ^(f,i) (aus Sojaeiweiß) mit Couscous ^(a1)	Geflügelschnitzel ^(2,6,7,a1) mit Geflügelsoße ^(a1) , herzhaftem Rotkohl ⁽⁷⁾ und Salzkartoffeln
Freitag	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage ^(a1,a3,i)	Spätzle-Kräuter-Pfanne ^(a1,c,g) mit Gemüse, Rahmsoße ^(a1,g)	Wildlachsfilet ^(a1,d) im Backteig mit klassischer Dillsoße ^(a1,g) und Salzkartoffeln dazu Gurkensalat mit Joghurt ^(g)

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

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

12.10.2026 - 16.10.2026

Immer
mittwochs:
2 kleine Haxen^(Y,6)
auf Sauerkohl⁽ⁱ⁾
mit 1 Backware^(a1,a2,a3,a,f,g)
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 2 Wiener Würstchen ^(1,2,3,4,6,7,i,j)	Gemüse-Kartoffel-Auflauf (Kartoffeln, Karotten, Broccoli, Blumenkohl) mit einer Käse-Sahne-Soße überbacken ^(a1,g)	Römerbraten ^(1,2,3,4,6,7,i) vom Schwein in Soße ^(a1,j) , mit Gartengemüse (Erbsen, Karotten, Bohnen Blumenkohl) und Kartoffeln
Dienstag	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, dazu Roggenmischbrot ^(a1,a2)	Eier ^(c) in herzhafter Senfsoße ^(a1,j) und Kartoffeln	Kohlroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Kartoffeln
Mittwoch	Kräuterquark ^(g) mit Kartoffeln und frischem Tomatensalat	Zarte Hähnchenbrust in cremiger Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) mit Pasta ^(a1,c)	Wildbratwurst ^(2,6,j) auf Sauerkohl ⁽ⁱ⁾ und Kartoffeln
Donnerstag	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rauchfleisch ^(2,4,6)	Blumenkohl-Mango- Kichererbsen-Curry ^(a1) mit Quinoa (Inkareis)	Hähnchenschnitzel-Cordon-Bleu ^(a1,a,c,g) mit Soße ^(a1) , buntem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln
Freitag	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch	Vollkornnudeln ^(a1) mit Vier-Käse-Soße ^(a1,g)	Backfischfilet ^(a1,d) (Alaska-Seelachs im Backteig) mit Petersilien-Dill-Soße ^(a1,g) und selbstgemachtes Kartoffelpüree dazu Möhren-Apfel-Salat

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

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



FUSSBALLSCHULE DES
1. FC MAGDEBURG
unterstützt von

BÖRDEKÜCHE

seit 1992

Essen – Zuhause

Wochenplan

19.10.2026 - 23.10.2026

Immer
mittwochs:
2 kleine Haxen^(Y,6)
auf Sauerkohl⁽ⁱ⁾
mit 1 Backware^(a1,a2,a3,a,f,g)
7,00 Euro



	Menü 1 • 6,00 €	Menü 2 • 6,00 €	Hausgericht (inkl. Dessert) • 7,50 €
Montag	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln	Würziges Eipatty ^(c,g,i) mit feinem Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln	Chili Con Carne ^(a1,i) mit Reis
Dienstag	Vegane Gehacktesstippe ^(5,a1,a3,f) (aus Soja und Weizen) mit Paprika und Gewürzgurke, dazu selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g)	Tortellini „Verdura“ ^(a1,g) mit Tomaten-Gemüse-Füllung und Spinatsoße ^(a1)	Geflügelklopse ^(a1) mit Soße ^(a1,g) und Kartoffeln, dazu Rote Bete ⁽⁵⁾
Mittwoch	Vegetarische BBQ-Chicken-Pfanne ^(4,a1,j) (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit Paprika, Kürbis, Zucchini, Kichererbsen und Mais, dazu Reis	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1,i)	Knusprig gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , feinem Mischgemüse ^(a1) und Salzkartoffeln
Donnerstag	Klassische Linsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Gemüse-Einlage (Karotte, Sellerie, Lauch)	Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c)	Hausgemachte Boulette ^(a1,a,c,i,j,B) mit Pilzahnsoße ^(a1,g) und Pommes
Freitag	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage	Penne ^(a1,c) mit feiner Spinatsoße ^(g)	Paniertes Wildlachsfilet „Senf-Honig“ ^(a1,d,g,j) mit selbstgemachtem Kartoffelpüree ^(g) und einer cremigen Dillsoße ^(a1,g) dazu bunter Salatmix

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

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

26.10.2026 - 30.10.2026

Immer
mittwochs:
2 kleine Haxen^(Y,6)
auf Sauerkohl⁽ⁱ⁾
mit 1 Backware^(a1,a2,a3,a,f,g)
7,00 Euro



	Menü 1 • 6,00 €	Menü 2 • 6,00 €	Hausgericht (inkl. Dessert) • 7,50 €
Montag	Klare Fadennudelsuppe ^(a1,c) mit Gemüseeinlage ⁽ⁱ⁾ und Roggenmischbrot ^{†(a1,a2)}	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(1,2,3,4,6,7,j)	Schweinegulasch „Szegediner Art“ ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g)
Dienstag	Exotisches Gemüsecurry ^(a1,i) mit Kokosnussmilch und Vollkornreis	Nudel-Broccoli-Auflauf mit herzhaften Käse überbacken ^(a1,g)	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1) , Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln
Mittwoch	Salat der Saion	Nudeln ^(a1,c) mit feiner Tomatensoße ^(a1)	Wildlachsfilet im Backteig ^(a1,d) mit Kürbis-Sahne-Soße ^(a1,g) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g)
Donnerstag	Vollkornnudeln ^(a1) mit vegetarischer Gemüse-Bolognese ^(a1,i)	Bockwurst ^(2,4,6) mit hausgemachtem Nudelsalat ^(a1,a,c,g,j)	Bayrischer Leberkäse ^(a1,a2,a,f,g,j) mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln
Freitag	Kartoffel-Lauch-Eintopf ^{f(a1,i)} (Kartoffel, Lauch, Karotte)	Hackfleisch-Gemüse-Kartoffelpüree-Auflauf ^{f(a1,g)} mit Käse ^(g) überbacken	Fruchtiges Hühnchencurry Hühnerfleisch in einer milden Mango-Curry-Soße ^(a1) mit Nudeln ^(a1,c)

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

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) - Cashewkerne*, ^(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