

Unser NEUES Salatangebot

KW 45	Salatvariation mit Hähnchen[2,4,6] und Paprika dazu French-Dressing[c,g,i,j] (75 ml)	4,95 €
KW 46	Salatvariation mit Mozzarella[g] und Rucola dazu Balsamico-Dressing[c,g,i,j] (75 ml) 	4,95 €
KW 47	Salatvariation mit Thunfisch und Quinoa, dazu Joghurt-Dressing[c,g,i,j] (75 ml)	4,95 €
KW 48	Salatvariation mit Couscous[a,a1] und Falafelbällchen[a,a1,i], dazu Kräuter-Dressing[c,g,i,j] (75 ml)	4,95 €
KW 49	Salatvariation mit Hirtenkäse[g] und Trauben dazu French-Dressing[c,g,i,j] (75 ml) 	4,95 €

Wir wünschen einen Guten Appetit !



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 Trauspareuz für Sie durch Iufouatiouen

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 energielieferndenden Nährstoffen Fett, Kohlenhydrate und Protein in einem ausgewogenen Verhältnis sichergestellt.

BÖRDEKÜCHE
seit 1992
Essen – Zuhause



Kinderspeiseplan
vom 01.11.2026 - 30.11.2026

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

DE ST 00190 EG

eurofins
Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

		A	B	V
mo	02.11.	Reissuppe[i] 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]	Falafel-Kichererbsenbällchen[a1,i] (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße[a1] und Vollkornpasta[a1], dazu Nachtisch[3,g,h2]
di	03.11.	Muschelnudelsuppe[a1,c,i] mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, dazu Obst	Rostbratwurst „Nürnberger Art"[6,7,g,i,j] mit Soße[a1,j], Möhrengemüse[a1] und Kartoffeln, dazu Obst	Gemüse-Nudel-Auflauf[a1,c,g] (mit Möhren, Erbsen und Mais), dazu Obst
mi	04.11.	Hefeklöße[a1,c,g] mit Heidelbeersoße[g] und Nachtisch[3,g,h2]	Schichtkohl mit Schweinefleisch[a1] und selbstgemachtes Kartoffelpüree[g], dazu Nachtisch[3,g,h2]	Bunte Nudeln[a1,c] mit Tomatensoße[a1], dazu Nachtisch[3,g,h2]
do	05.11.	Lasagnesuppe[a1,c,g] mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, dazu Obst	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch[2,a1,a2,c,j] mit Soße[a1], Rotkohl[7] und Kartoffeln, dazu Obst	Gemüse- Gnocchipfanne[a1,c] mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße[a1,g], dazu Obst
fr	06.11.	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,j] (kalt) und Kartoffeln, dazu Nachtisch[3,g,h2]	Quorn- Bratwurst[c] (aus Mycoprotein) mit Soße[a1], BIO-Sauerkraut[a1,g,i] und selbstgemachtes Kartoffelpüree[g], dazu Nachtisch[3,g,h2]
mo	09.11.	Altmärkische Hochzeitssuppe[i] mit Eierstich[c,g] und Fleischklößchen[a1,c] (Schwein und Rind), dazu Nachtisch[3,g,h2]	Feines Hühnerfrikassee[a1,a3,i] mit Kartoffeln und Nachtisch[3,g,h2]	BIO-Nudeln[a1] mit Broccoli-Käse-Soße[a1,g] und Nachtisch[3,g,h2]
di	10.11.	Möhreneintopf[a1] mit Schweinefleisch, dazu Mehrkorn-Brot[a1,a2]	Gebackene Geflügeljagdwurstscheibe[2,4,a1] mit Gabelspaghetti[a1,c] und Tomatensoße[a1], dazu Weißkohl-Rohkost	Asiatische Reisnudelpfanne[a1,c,i] mit Gemüse, Ei und süß-saurer Soße[5,a1,f,i], dazu Weißkohl-Rohkost
11.11.		Quarkkeulchen[a1,c,g] mit winterlichem Bratapfelkompott, Berliner[a1,c,g]	Schweinegulasch[a1] mit Leipziger Allerlei[a1] und selbstgemachtes Kartoffelpüree[g], Berliner[a1,c,g]	Veganes Chili sin Carne[a1] mit Kidneybohnen, Tomatenwürfel und Mais, dazu BIO-Vollkornreis (fairtrade), Berliner[a1,c,g]
do	12.11.	Farfalle[a1,c] und Tomatensoße[a1] mit Geflügeljagdwurstwürfeln[1,2,3,4,6,7,j], dazu Obst wieder an dieser Stelle	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	13.11.	Fadennudelsuppe[a1,c,i] mit Geflügelfleischeinlage und Nachtisch[3,g,h2]	Schweinebraten 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]

		A	B	V
mo	16.11.	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]	Mini- Germknödel „schwarz & weiß" (zweifarbig mit Schokolade)[a1,g] und Vanillesoße[3,g] (Puddingsoße mit Vanillegeschmack), dazu Nachtisch[3,g,h2]
di	17.11.	Eierkuchen[a1,c,g] mit Apfelmus	Jägerschmaus[a1,i] (Schweinehack- Gemüsepfanne) mit Gabelspaghetti[a1,c], dazu Apfelmus	Bunte Schupfnudelpfanne[a1,c] mit Zucchini, Möhren und Erbsen, dazu Rahmsoße[a1,g] und Apfelmus
mi	18.11.	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	19.11.	Schokoladenpudding- Suppe[g] mit knusprigem Zwieback[a1,a3,g,f] und Obst	Hörnchenpasta[a1,c] mit Geflügelbolognese[a1,i] und Obst	Vegetarisches Schnitzel[a1,a4,c,g] (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße[a1] und Kartoffeln, dazu Obst
fr	20.11.	Grüne Bohnensuppe[a1] mit Rindfleisch, dazu frischer Rotkohl-Rohkost	Jumbo-Fischstäbchen[a1,d] mit Kräutersoße[a1,g] und selbstgemachtes Püree[g], dazu frischer Rotkohl-Rohkost	BIO-Blumenkohl in Soße[a1,g,i] mit Salzkartoffeln und frischer Rotkohl-Rohkost
mo	23.11.	Geflügelfleischklößchensuppe[a1,c,j,i] mit Vollkornnudeln [a1] und Gemüse, dazu Nachtisch[3,g,h2]	Spirelli[a1,c] mit Tomatensoße[a1] und Geflügeljagdwurstwürfel[n1,2,3,4,6,7,j], dazu Nachtisch[3,g,h2]	Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter"[g] mit buntem Gemüsefrikassee[a1,a3,g,i] (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Spargel) und Nachtisch[3,g,h2]
di	24.11.	Milchreis[g] mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Hackrolle[a1,c,i] mit Soße[a1,j], Mischgemüse[a1] und Kartoffeln, dazu Apfelmus Wieder da	Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung[a1,c,g] und fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße[a1], dazu Apfelmus
mi	25.11.	Eierfrikassee[a1,c,j] mit Kartoffeln, dazu frisches Obst wieder an dieser Stelle	Gehacktesstippe[5,a1] mit selbstgemachtes Kartoffelpüree[g] und Gewürzgurke[5] dazu frisches Obst	Blumenkohl- Käse-Knusperstern[a1,c,g,i] mit Sauce-Hollandaise[a1,c,g,i] und Kartoffeln
do	26.11.	Schoko- Grießbrei[a1,g] mit warmen Birnenkompott und Zimt	Königsberger Klopse[a1,c,g] mit Soße[a1,g] und Kartoffeln, dazu Rote Bete[5]	Bunte Pasta[a1,c] mit BIO-Broccoli- Soße[a1,g,i], dazu Rote Bete[5]
fr	27.11.	Linsensuppe[a1,j] mit Kartoffel-Gemüse-Einlage und Nachtisch[3,g,h2]	Backfisch[a1,d] mit Senfsoße[a1,j] und selbstgemachtes Kartoffelpüree[g], dazu Nachtisch[3,g,h2]	Pikanter Schnittlauchquark[g] mit Kartoffeln und Nachtisch[3,g,h2]
mo	30.11.	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]

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



Tag	A	B	V	S
02.11. - 06.11.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
09.11. - 13.11.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
16.11. - 20.11.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
23.11. - 27.11.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
30.11.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Kdn.-Nr.

Schule/Einrichtung

Name

Vorname

Klasse