

Unser NEUES Salatangebot

KW 49	Salatvariation mit Hirtenkäse[g] und Trauben dazu French-Dressing[c,g,i,j] (75 ml)		4,95 €
KW 50	Salatvariation mit Hähnchen[2,4,6] und Paprika dazu French-Dressing[c,g,i,j] (75 ml)		4,95 €
KW 51	Salatvariation mit Mozzarella[g] und Rucola dazu Balsamico-Dressing[c,g,i,j] (75 ml)		4,95 €
KW 52	Salatvariation mit Thunfisch und Quinoa, dazu Joghurt-Dressing[c,g,i,j] (75 ml)		4,95 €
KW 53	Salatvariation mit Couscous[a,a1] und Falafelbällchen[a,a1,i], dazu Kräuter-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 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 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 01.12.2026 - 31.12.2026

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
di 01.12.	Würzige Gyrossuppe[a1,g] mit Hähnchenbruststreifen, Paprika, Zwiebeln und saurer Sahne, dazu Obst	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 02.12.	Eierkuchen[a1,c,g] mit Apfelmus	Schmorgurkenpfanne[a1,j] mit Schweinehackfleisch und selbstgemachtem Kartoffelpüree[g], dazu Apfelmus	Käsespätzle[a1,c,g] mit Röstzwiebeln, dazu Apfelmus
do 03.12.	Erbsensuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie) mit Kasselersuppenfleisch[2,4,6,i], dazu Obst	Chicken Nuggets[2,6,7,a1] mit Soße[a1], Rotkohl[7] und Kartoffeln, dazu Obst	Vegetarische Lasagnesuppe Nudeln[a1,c] mit vegetarischer Bolognese[a1,a3,f,i], Paprika und Crème Fraîche[g], dazu Obst
fr 04.12.	Gulaschsuppe (Schweinefleisch) mit Kartoffel- und Gemüseeinlage[a1,a3,i], dazu frischer Rotkohlrohkost	Backfischfilet[a1,d] (Alaska-Seelachs im Backteig) mit Dill-Senf-Soße[a1,g,j] und Kartoffeln, dazu frischer Rotkohlrohkost	Vollkorn- Pasta[a1] mit fruchtiger Tomatensoße[a1] dazu frischer Rotkohlrohkost
mo 07.12.	Kartoffelsuppe „Sächsische Art"[a1,i] mit Suppengrün und Wiener Würstchen[1,2,3,4,6,7,i,j], dazu Nachtisch[3,g,h2]	Bauerngulasch[1,2,3,4,6,7,a1,j] mit Geflügel-jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu selbstgemachtes Kartoffelpüree[g] und Nachtisch[3,g,h2]	Blumenkohlröschen in holländischer Soße[a1,c,g,i] mit Kartoffeln und Nachtisch[3,g,h2]
di 08.12.	Lasagne al forno (mit Schweine-hackfleisch) mit Crème fraîche und Käse[a1,c,g] gratiniert, dazu frischer Gurkensalat	Gekochte Eier[c] in Senfsoße[a1,j] und Kartoffeln, dazu frischer Gurkensalat	Veggi- Currywurstgulasch[a1] (aus Erbsen- und Weizenprotein) mit Tomaten-Curry-soße[a1] und selbstgemachtem Kartoffel-püree[g] dazu frischer Gurkensalat
mi 09.12.	Grießbrei[a1,g] mit heißen Kirschen und Nachtisch[3,g,h2]	Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße[a1,g] und Nudeln[a1,c], dazu Nachtisch[3,g,h2]	Möhren-Sesam-Stick[a1,k] mit Dillsoße[a1] und Bio-Vollkornreis (fairtrade), dazu Nachtisch[3,g,h2] NEU
do 10.12.	Nudelsuppe[a1,c,i] mit Suppengemüse und Hähnchenfleisch, dazu Obst	Dinos aus zartem Hähnchenfleisch[2,a1,a2,c,j] mit Soße[a1], buntem Gemüse[a1] (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Kartoffeln, dazu Obst	Pikanter Kräuterquark[g] mit Kartoffeln und Obst
fr 11.12.	Möhreneintopf[a1] mit Schweinefleisch, dazu Nachtisch[3,g,h2]	Wildlachsfilet im Backteig[a1,d] mit Kräutersoße[a1,g] und Reis, dazu Nachtisch[3,g,h2]	Ravioli[a1,c,g] gefüllt mit Käse und Spinat, dazu Schnittlauchsoße[a1,g] und Nachtisch[3,g,h2]
14.12. Veggie Day	Tomatensuppe mit Ebly[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

	A	B	V
di 15.12.	Nudel-Gratin überbacken mit Käse[2,4,6,7,a1,c,g] (mit Erbsen und Kochschinken) und Rote Beete[5] wieder an dieser Stelle	Geflügelklopse[a1] mit Soße[a1,g] und Kartoffeln, dazu Rote Bete[5]	Bio-Tortellini „Verdura"[a1,g] mit Tomaten-Gemüse-Füllung, Spinatsoße[a1] und Rote Bete[5]
mi 16.12.	Hefeklöße[a1,c,g] mit Vanillesoße[3,g] (Puddingsoße mit Vanillegeschmack) und Obst	Hörnchennudeln[a1,c] mit Sauce Bolognese[a1,i] und Obst	Vegetarisches Hühnerfrikassee[a1,a3,g,i] (aus Weizen-, Pilz- und Erbsenprotein) mit feinem Gemüse, dazu Reis und Obst
do 17.12.	Reisnudelpfanne[a1,c] mit Hühnchen, Ei, Gemüse (Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Mais) und Rahmsoße[a1,g] dazu Nachtisch[3,g,h2] wieder an dieser Stelle	Schweinegulasch[a1] mit Spirelli[a1,c], dazu Nachtisch[3,g,h2]	Pancakes „American Style"[a1,c,g] mit weihnachtlichem Bratapfelkompott und Nachtisch[3,g,h2]
fr 18.12.	Sternchennudelsuppe[a1,c,i] mit Rindfleisch, dazu Nachtisch[3,g,h2]	Backfischfilet[a1,d] (Alaska-Seelachs im Backteig) mit Zitronen-Butter-Soße[a1,g] und selbstgemachtem Kartoffelpüree[g], dazu Nachtisch[3,g,h2]	Vegetarische Erbsensuppe[i] mit Kartoffel-Gemüse-Einlage, dazu Nachtisch[3,g,h2]
mo 21.12.		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 22.12.	Milchreis[g] mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus	Schweineschnitzel[a1,c], mit Soße[a1], Erbsengemüse[a1] und Kartoffeln, dazu Apfelmus	
mi 23.12.	Nudelsuppe[a1,c,g,i] mit Eierstich und Gemüseeinlage (Karotte, Sellerie, Lauch) und Nachtisch[3,g,h2]	Lachs in Tomaten-Sahne-Soße[a1,d,g] mit selbstgemachtem Kartoffelpüree[a1] und Nachtisch[3,g,h2] NEU	
do 24.12.	**Heiligabend**		
fr 25.12.	**1. Weihnachtsfeiertag**		
mo 28.12.			
di 29.12.			
mi 30.12.			
do 31.12.			

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr.

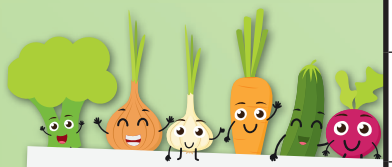
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: [1] - Geschmacksverstärker; [2] - Antioxidationsmittel; [3] - Farbstoff; [4] - Konservierungsmittel; [5] - mit Süßungsmittel; [6] - mit Phosphat; [7] - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; [8] – natürliche Aromen

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!

Tag	A	B	V	S
01.12. - 04.12.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
07.12. - 11.12.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
14.12. - 18.12.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
21.12. - 25.12.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
28.12. - 31.12.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Kdn.-Nr.

Schule/Einrichtung

Name

Vorname

Klasse