



## unser salatangebot

### Mo Asiatischer Salat

Endivie, Radicchio, Weißkohl, Karotten, Ei<sup>c</sup>, Paprika, Mandarinen und Shrimps<sup>b</sup> mit French-Dressing<sup>c,g,i,j</sup>

### Di Badischer Salat

Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Schinkenröllchen<sup>2,4</sup> mit French-Dressing<sup>c,g,i,j</sup>

### Mi Griechischer Salat

Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Oliven<sup>geschwärzt</sup>, rote Zwiebel, Balkankäse mit Kräuterdressing<sup>g</sup>

### Do Salat Provencale

Frischer Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck<sup>2,4,6</sup> gebratener grüner Spargel, dazu Balsamico Dressing<sup>2,3,1</sup>

### Fr Kebap Salat

Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki<sup>2,7,8</sup>

## ferientermine

### Ferientermine Sachsen-Anhalt

Winter	27.01.2026 – 31.01.2026
Ostern	07.04.2026 – 19.04.2026
Pfingsten	30.05.2026
Sommer	28.06.2026 – 08.08.2026
Herbst	13.10.2026 – 25.10.2026
Weihnachten	22.12.2026 – 05.01.2026

### 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.

## biosiegel



Die als Bio ausgelobten Speisekomponenten und -zutaten sind zertifiziert durch Grünstempel DE-ÖKO-021.

## unsere kontaktaten

**gourmetkids**  
einfach gesund essen

Rogätzer Straße 8 · 39106 Magdeburg  
Telefon: 0391 5981828 · Fax: 0391 5981827  
E-Mail: [info@gourmetkids-magdeburg.de](mailto:info@gourmetkids-magdeburg.de)  
[www.gourmetkids-magdeburg.de](http://www.gourmetkids-magdeburg.de)

Wir wünschen einen  
„Guten Appetit“



## OnlineBestellung

[bestellung-gourmetkids-magdeburg.de/mobil](http://bestellung-gourmetkids-magdeburg.de/mobil)




















**gourmetkids**  
einfach gesund essen

schüler- &  
kinderspeiseplan

01.01.2026 – 31.01.2026





	A	B	C
do 01.01.	Neujahrstag		<i>Wir wünschen ein gesundes neues Jahr!</i>
fr 02.01.	Gedünstetes Seelachsfilets <sup>d</sup> mit Dillsoße <sup>a1</sup> und <b>selbstgemachtes</b> Püree <sup>g</sup> Fruchtjoghurt Erdbeere <sup>g</sup> 		Vollkornspiralen <sup>a1</sup> mit feiner Tomatensoße <sup>a1</sup> dazu Fruchtjoghurt Erdbeere <sup>g</sup>
mo 05.01.			Herzhaftes Currywurstgulasch <sup>(1,2,3,4,6,8,1,1)</sup> mit cremiger Tomatensoße und <b>selbstgemachtes</b> Kartoffelpüree <sup>g</sup> dazu frisches Obst 
di 06.01.	Heilige Drei Könige		
mi 07.01.	Cremiger Grießbrei <sup>(a1,g)</sup> mit fruchtigem Kirschkompott	Zarte Hähnchenbruststreifen in einer feinen hellen Soße <sup>(a1,g)</sup> mit Erbsen und Nudeln <sup>(a1,c)</sup> dazu Möhren-Apfel-Salat 	Kräuterquark <sup>g</sup> mit <b>BIO</b> -Kartoffeln mit Möhren-Apfel-Salat 
do 08.01.	Blumenkohlcurry <sup>(a1)</sup> mit Kräuterreis und Gurkensalat	Knusprige Hähnchen-Dinos <sup>(2,a1,a2,c,j)</sup> mit Geflügelsoße <sup>(a1)</sup> , feinem Gemüse <sup>(a1)</sup> (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Salzkartoffeln 	<b>BIO</b> -Kartoffelpuffer <sup>(a1,c)</sup> mit <b>BIO</b> -Apfelmus 
fr 09.01.	Vollkornnudeln <sup>(a1)</sup> mit Vier-Käse-Soße <sup>(a1,g)</sup> und Fruchtquark <sup>g</sup>	Knuspriges Backfischfilet <sup>(a1,d,g,j)</sup> mit Petersilien-Dill-Soße <sup>(a1)</sup> und Reis dazu Fruchtquark <sup>g</sup> 	Broccoli-Nuss-Ecke <sup>(a1,a4,c,Haselnuss)</sup> mit Rahmsoße <sup>(a1,g)</sup> , Kartoffeln und Fruchtquark <sup>g</sup> 
mo 12.01.	Gehacktesklößchen (Geflügel) <sup>(a1,c,j)</sup> mit Spinat <sup>(a1)</sup> , Bratensoße <sup>(a1,j)</sup> und Salzkartoffeln 	Spirelli <sup>(a1,c)</sup> mit Tomatensoße <sup>(a1)</sup> und Obst	Feiner veganer Schichtkohl <sup>(a1,a3,i)</sup> (aus Soja und Weizen), mit Salzkartoffeln und Obst 
di 13.01.	Herzhafte Königsberger <sup>(a1,c,g)</sup> mit cremiger Kapernsoße <sup>(a1)</sup> , Salzkartoffeln und Rote Bete <sup>(5)</sup> 	Pfannengemüse <sup>(a1,g)</sup> (Paprika, Broccoli, Zuckerschoten, Karotten) mit Hähnchenbruststreifen und Vollkorn-Naturreis 	Vegane Gehacktesstippe <sup>(5,a1,a3,i)</sup> (aus Soja und Weizen) mit Paprika und Gewürzgurke, dazu <b>selbstgemachtes</b> Kartoffelpüree <sup>g</sup> und Rote Bete <sup>(5)</sup> 
mi 14.01.	Fischstäbchen <sup>(a1,d)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a1)</sup> und <b>selbstgemachtes</b> Kartoffelpüree <sup>g</sup> dazu Obst 	Lockere Hefeklöße <sup>(a1,c,g)</sup> mit aromatischer Heidelbeersoße	<b>BIO</b> -Penne <sup>(a1)</sup> Spinatsoße <sup>(a1)</sup> und Obst 



#### Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:


<sup>1</sup> - Geschmacksverstärker; <sup>2</sup> - Antioxidationsmittel; <sup>3</sup> - Farbstoff; <sup>4</sup> - Konservierungsmittel; <sup>5</sup> - mit Süßungsmittel;  
<sup>6</sup> - mit Phosphat; <sup>7</sup> - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; <sup>8</sup> - natürliche Aromen





#### Kennzeichnungspflichtige Allergene:






























<sup>a1</sup> - Weizen, <sup>a2</sup> - Roggen, <sup>a3</sup> - Gerste, <sup>a4</sup> - Hafer, <sup>b</sup> - Krebstiere\*, <sup>c</sup> - Eier\*, <sup>d</sup> - Fisch\*,  
<sup>e</sup> - Erdnüsse\*, <sup>f</sup> - Sojabohnen\*, <sup>g</sup> - Milch\*, <sup>h1</sup> - Mandeln\*, <sup>h2</sup> - Haselnüsse\*, <sup>h3</sup> - Walnüsse\*,  
<sup>h4</sup> - Cashewnüsse\*, <sup>h5</sup> - Pecannüsse\*, <sup>h6</sup> - Paranüsse\*, <sup>h7</sup> - Pistazien\*, <sup>h8</sup> - Macadamia-  
oder Queenslandnüsse\*, <sup>i</sup> - Sellerie\*, <sup>j</sup> - Senf\*, <sup>k</sup> - Sesam\*, <sup>l</sup> - Schwefeldioxid & Sulfite,  
<sup>m</sup> - Lupine\*, <sup>n</sup> - Weichtiere\*  
\* = oder Erzeugnisse

Spuren von Allergenen lt. EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht  
ausgeschlossen werden.

 Für eine gesunde und ausgewogene Ernährung!  vegan

 Zeigt eine vegetarische Ernährung!

 Schweinefleisch  Rindfleisch  Hühnerfleisch  Fisch

	A	B	C
<b>do</b> <b>15.01.</b>	Sternchennudelsuppe <sup>a1,c,i</sup> mit Rindfleisch dazu Dinkel-Vollkorn- Brot <sup>a1,a2,a3</sup> 	Spirelli <sup>a1,c</sup> mit Käse-Schinken-Soße <sup>(2,4,6,8,1,g)</sup> dazu fruchtiges Apfelkompott 	American Pancakes <sup>a1,c,g</sup> dazu fruchtiges Apfelkompott
<b>fr</b> <b>16.01.</b>	Kartoffelspalten mit Sour Cream - Joghurt mit Kräutern <sup>g</sup> und Rotkohl-Rohkost	XL-Fischstäbchen <sup>a1,d</sup> mit feiner Zitronen-Butter-Soße <sup>a1,g</sup> und <b>selbstgemachtes</b> Kartoffelpüree <sup>g</sup> dazu Rotkohl-Rohkost 	Veganer Erbseneintopf <sup>i</sup> mit Kartoffel-Gemüse-Einlage dazu Rotkohl-Rohkost 
<b>19.01.</b> <b>Veggie Day</b> 	Knusprige Kartoffeltaschen gefüllt mit Kräuterfrischkäse <sup>g</sup> und cremiger Spinat-Käse-Soße <sup>a1,g</sup> dazu Obst	Klare Fadennudelsuppe <sup>a1,c</sup> mit Gemüseeinlage <sup>i</sup> und Obst	Griechisches Ofengemüse <sup>a1</sup> mit Balkankäse <sup>g</sup> , Couscous <sup>a1</sup> und Obst 
<b>di</b> <b>20.01.</b>	Cremiger Milchreis <sup>g</sup> mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus	Ausgebackenes Schweineschnitzel <sup>a1,c</sup> , feinem Erbsengemüse mit herzhafter Soße <sup>a1</sup> und Salzkartoffeln 	Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit Käse gratiniert <sup>a1,g</sup> dazu frischer Salat-Mix 
<b>mi</b> <b>21.01.</b>	Knusprig gebratene Hähnchenkeule mit Soße <sup>a1</sup> , Mischgemüse <sup>a1</sup> und Kartoffeln 	Herzhafte Gehacktesstippe <sup>5,a1</sup> mit Gewürzgurke <sup>5</sup> und <b>selbstgemachtes</b> Kartoffelpüree <sup>g</sup> dazu Joghurt <sup>g</sup> 	Kartoffel-Lauch-Eintopf <sup>a1</sup> dazu Dinkelbrötchen <sup>a1,Dinkel</sup> 
<b>do</b> <b>22.01.</b>	Blumenkohlbratling <sup>a1,g</sup> mit Käsesoße <sup>(3,6,a1,g)</sup> und <b>selbstgemachtes</b> Süßkartoffel- püree <sup>g</sup> dazu Obst	Fein gebratene Hähnchenbrust natur mit Geflügelsoße <sup>a1</sup> , herzhaftem Rotkohl <sup>7</sup> und Salzkartoffeln 	Vollkornpasta <sup>a1</sup> mit lieblicher Gemüse-Bolognese <sup>a1,i</sup> und Obst 
<b>fr</b> <b>23.01.</b>	Zartes Hähnchen in milder Honig-Senf-Dillsoße <sup>a1,g,j</sup> dazu Reis und Möhrenrohkost 	Hackfleisch- Gemüse- Kartoffelpüree- Auflauf <sup>a1</sup> mit Käse <sup>g</sup> überbacken und Möhrenrohkost 	<b>BIO</b> -Nudeln <sup>a1</sup> , mit <b>BIO</b> -Tomatensoße <sup>a1</sup> und Möhrenrohkost 
<b>mo</b> <b>26.01.</b>	Vollkornnudelsuppe <sup>a1,i</sup> mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch dazu Obst 	Putengeschnetzeltes <sup>a1</sup> mit <b>selbstgemachtes</b> Kartoffelpüree <sup>g</sup> und Obst 	Vegetarische Köttbullar <sup>c</sup> (aus Kichererbsen und Weizen) mit cremiger Tomatensoße <sup>a1</sup> und Vollkornnudeln <sup>a1</sup> 
<b>di</b> <b>27.01.</b>	Quark mit Gartenkräutern <sup>g</sup> dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat 	Nürnberger Bratwürstchen <sup>(1,2,4,6,g,i,j)</sup> mit herzhafter Soße <sup>a1,j</sup> , feinem Möhrengemüse <sup>a1</sup> und Salzkartoffeln 	Veganer Gemüse-Kartoffeleintopf (Kartoffeln, Kohlrabi, grünen Bohnen, Tomaten) dazu Roggenvollkornbrot <sup>a1,a2</sup> 
<b>mi</b> <b>28.01.</b>	Lockere Hefeklöße <sup>a1,c,g</sup> mit cremiger Vanillesoße <sup>5,g</sup>	Hörnchennudeln <sup>a1,c</sup> mit klassischer Sauce Bolognese <sup>a1</sup> und Joghurt <sup>g</sup> Heidelbeere 	Veganer Schichtkohl <sup>a1,a3,i</sup> (aus Soja und Weizen), mit <b>BIO</b> -Kartoffeln und Joghurt <sup>g</sup> Heidelbeere 
<b>do</b> <b>29.01.</b>	Gekochte Eier <sup>c</sup> in Kräutersoße <sup>a1</sup> dazu Kartoffeln und Rotkohl-Apfel-Rohkost	Knusprige Hähnchen-Nuggets <sup>(2,8,1)</sup> mit Soße <sup>a1</sup> , Mischgemüse <sup>a1</sup> und Salzkartoffeln 	<b>BIO</b> -Nudeln <sup>a1</sup> mit Broccoli-Käse-Soße <sup>a1,g</sup> und Rotkohl-Apfel-Rohkost 
<b>fr</b> <b>30.01.</b>	Chinapfanne <sup>a1,i,j</sup> (Paprika, Pilze, Bohnen, Zuckerschoten) mit Hähnchenbruststreifen und gebratenem Naturreis (Vollkorn) 	Knuspriges Backfischfilet <sup>a1,c,d,j</sup> mit herzhafter Gurken- Remouladen-Soße <sup>(7,a1,c,g,j)</sup> (kalt) und Salzkartoffeln 	Bunte Gnocchipfanne <sup>a1,c</sup> mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumen- kohl, Broccoli) und Rahmsoße <sup>a1,g</sup> dazu Obst 

Tag	A	B	C	S
<b>01.01. - 01.01.2026</b>				
<b>MO</b>				<b>S</b>
<b>DI</b>				<b>S</b>
<b>MI</b>				<b>S</b>
<b>DO</b>				<b>S</b>
<b>FR</b>				<b>S</b>
<b>05.01. - 09.01.2026</b>				
<b>MO</b>				<b>S</b>
<b>DI</b>				<b>S</b>
<b>MI</b>				<b>S</b>
<b>DO</b>				<b>S</b>
<b>FR</b>				<b>S</b>
<b>12.01. - 16.01.2026</b>				
<b>MO</b>				<b>S</b>
<b>DI</b>				<b>S</b>
<b>MI</b>				<b>S</b>
<b>DO</b>				<b>S</b>
<b>FR</b>				<b>S</b>
<b>19.01. - 23.01.2026</b>				
<b>MO</b>				<b>S</b>
<b>DI</b>				<b>S</b>
<b>MI</b>				<b>S</b>
<b>DO</b>				<b>S</b>
<b>FR</b>				<b>S</b>
<b>26.01. - 30.01.2026</b>				
<b>MO</b>				<b>S</b>
<b>DI</b>				<b>S</b>
<b>MI</b>				<b>S</b>
<b>DO</b>				<b>S</b>
<b>FR</b>				<b>S</b>

Kdn.-Nr.
Schule/Einrichtung
Name
Vorname
Klasse