



unser salatangebot

Mo Asiatischer Salat

Endivie, Radicchio, Weißkohl, Karotten, Ei^(c), Paprika, Mandarinen und Shrimps^(b) mit French-Dressing^(c,g,i,j)

Di Badischer Salat

Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Mais, Paprika, Schinkenröllchen^(2,4) mit French-Dressing^(c,g,i,j)

Mi Griechischer Salat

Eisbergsalat, Tomate, Paprika, Gurke, Oliven^(geschwärzt), rote Zwiebel, Balkankäse mit Kräuterdressing^(g)

Do Salat Provencale

Frischer Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck^(2,4,6) gebratener grüner Spargel, dazu Balsamico Dressing^(2,3,1)

Fr Kebap Salat

Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki^(2,7,g)

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 , 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.

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 kontakt^{daten}

gourmetkids
einfach gesund essen

Rogätzer Straße 8 · 39106 Magdeburg
Telefon: 0391 5981828 · Fax: 0391 5981827
E-Mail: info@gourmetkids-magdeburg.de
www.gourmetkids-magdeburg.de

Wir wünschen einen
„Guten Appetit“



OnlineBestellung

bestellung-gourmetkids-magdeburg.de/mobil



gourmetkids
einfach gesund essen

schüler- &
kinderspeiseplan

01.07.2026 – 31.07.2026



	A	B	C
mi 01.07.	Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu Obst	Lockere Hefeklöße ^(a1,c,g) mit aromatischer Erdbeersoße	BIO -Penne ^(a1) mit Spinatsoße ^(a1) und Obst
do 02.07.	Sternchennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Rindfleisch dazu Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,a2,a3)	Spirelli ^(a1,c) mit Käse-Schinken-Erbsen-Soße ^(2,4,6,a1,g) dazu fruchtiges Apfelkompott	American Pancakes ^(a1,c,g) dazu fruchtiges Apfelkompott
fr 03.07.	Kartoffelspalten mit Sour Cream - Joghurt mit Kräutern ^(g) und Rotkohl-Rohkost	XL-Fischstäbchen ^(a1,d) mit feiner Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu Rotkohl-Rohkost	Vegetarische Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage dazu Rotkohl-Rohkost
06.07. Veggie Day		Nudelsuppe ^(a1,c) mit Gemüseeinlage ⁽ⁱ⁾ und Obst	Griechisches Ofengemüse ^(a1) mit Balkankäse ^(g) , Couscous ^(a1) und Obst
di 07.07.		Gebratenes Schweineschnitzel ^(a1,c) , feinem Erbsengemüse mit Bratensoße ^(a1) und Salzkartoffeln	Kartoffel-Broccoli-Auflauf mit Käse gratiniert ^(a1,g) dazu frischer Salat-Mix
mi 08.07.		Klassische Gehacktesstippe ^(5,a1) mit selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) und Gewürzgurke ⁽⁵⁾ dazu Joghurt ^(g)	Kartoffel-Lauch-Eintopf ^(a1) dazu Dinkelbrötchen ^(a1,Dinkel)
do 09.07.		Fein gebratene Hähnchenbrust naturell mit herzhafter Geflügelsoße ^(a1) , feinem Rotkohl ⁽⁷⁾ und Salzkartoffeln	Vollkornpasta ^(a1) mit klassischer Gemüse-Bolognese ^(a1,g,i) und Obst
fr 10.07.		Hackfleisch-Gemüse-Kartoffelpüree-Auflauf ^(a1) mit Käse ^(g) überbacken und Weißkohl-Rohkost	BIO -Nudeln ^(a1) mit BIO -Tomatensoße ^(a1) und Weißkohl-Rohkost
mo 13.07.		Putengeschnitzeltes ^(a1) mit selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) und Obst	Falafel-Kichererbsenbällchen ^(a1,i) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornpasta ^(a1)
di 14.07.		Nürnberger Bratwürstchen ^(1,2,4,6,g,i,j) mit herzhafter Soße ^(a1,i) , feinem Möhrengemüse ^(a1) und Salzkartoffeln	Vegetarischer Gemüse-Kartoffeleintopf (Kartoffeln, Kohlrabi, grünen Bohnen, Tomaten) dazu Roggen-vollkornbrot ^(a1,a2)

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.

Für eine gesunde und ausgewogene Ernährung! · vegan

Zeigt eine vegetarische Ernährung!

Schweinefleisch · Rindfleisch · Hühnerfleisch · Fisch

	A	B	C
mi 15.07.		Hörnchennudeln ^(a1,c) mit klassischer Sauce Bolognese ^(a1) und Joghurt ^(g) Heidelbeere	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,i) (aus Soja und Weizen) mit BIO -Kartoffeln und Joghurt ^(g) Heidelbeere
do 16.07.		Gebackene Geflügel Nuggets ^(2,a1,i) mit Geflügelsoße ^(a1) , feinem Mischgemüse ^(a1) und Salzkartoffeln	BIO -Nudeln ^(a1) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g) und Rotkohl-Apfel-Rohkost
fr 17.07.		Knuspriges Backfischfilet ^(a1,c,d,j) mit herzhafter Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,c,g,j) (kalt) und Salzkartoffeln	Bunte Gnocchipfanne ^(a1,c) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) und Obst
mo 20.07.		Klassisches Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit Kapern, Reisbeilage und Erdbeerrjoghurt ^(g)	Weißer Bohnensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Erdbeerrjoghurt ^(g)
di 21.07.		Knusprige Geflügeljagdwurstscheibe ^(2,4,a1) mit Spirelli ^(a1,c) und fruchtiger Tomatensoße ^(a1) mit frischem Weißkohl-Paprika-Rohkost	Eipatty ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln
mi 22.07.		Klassisches Gulasch vom Schwein ^(a1) mit feinem Leipziger Allerlei ^(a1) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g)	Herzhafter Möhreeneintopf ^(a1,i) mit Kartoffeln und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2,a3)
do 23.07.		Hoki „Müllerin Art“ ^(a1,d,g,j) mit cremiger Petersiliensoße ^(a1,g) und Reis dazu bunter Salat-Mix	Spirelli ^(a1,c) Tricolore mit Spinat-Frischkäsesoße ^(a1,g) und bunter Salat-Mix
fr 24.07.		Gebratene Hähnchenfiletstückchen mit Soße ^(a1) , Rotkohl ^(a1) und Kartoffeln	Schmetterlingsnudeln ^(a1,c) und Tomaten-Paprika-Rahmsoße ^(a1,g) und Obst
mo 27.07.		Hähnchengulasch ^(a1) mit Gemüse-Nudeln ^(a1,c) (Karotten, Erbsen, Mais) dazu Obst	Blumenkohlröschen in holländischer Soße ^(a1,c,g,i) , Kartoffeln und Obst
28.07. Veggie Day		Eierpfannkuchen ^(a1,c,g) mit fruchtigem Apfelmus	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit Couscous ^(a1) und Obst
mi 29.07.		Gebackenes Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,3,4,6,a1,c,g,i) mit Geflügelsoße ^(a1) , feinem Möhrengemüse ^(a1) und Salzkartoffeln	Gemüse-Nudel-Auflauf ^(a1,c,g) (Aubergine, Zucchini und Tomaten) mit Käse ^(g) gratiniert dazu Tomatensoße ^(a1) und Weißkohl-Gurken-Rohkost
do 30.07.		Hähnchencurry mit Ananas ^(a1,g) und BIO -Reis	Schnitzel-Vegetaria ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit einer herzhaften Letschosoße ^(a1) und Salzkartoffeln
fr 31.07.		XL-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Petersilien-Dill-Soße ^(a1,g) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu Weißkohl-Rohkost	Feiner BIO -Blumenkohl in cremiger Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln und Weißkohl-Rohkost

Tag	A	B	C	S
01.07. - 03.07.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
06.07. - 10.07.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
13.07. - 17.07.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
20.07. - 24.07.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
27.07. - 31.07.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Kdn.-Nr.
Schule/Einrichtung
Name
Vorname
Klasse