



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^(geschwärtzt), 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^{2,7,8}

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 Speis Zubereitung 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.

Die Gourmet Kids GmbH hat den DGE-VerpflegungsCheck erfolgreich absolviert und eine Menülinie aus unserem Angebot hat die Auszeichnung „DGEprüfte Qualität“ erhalten, die mit dem Sticker gekennzeichnet ist.



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 Menüs, Speisekomponenten und -zutaten sind zertifiziert durch Grünstempel DE-Öko-021.

unsere kontaktdaten

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

01.08.2026 – 31.08.2026



	A	B	C
03.08. Veggie Day	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Erdbeeryoghurt ^(g)	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) (Süßspeise aus Pfannkuchenteig) mit Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Vollkornnudelsuppe ^(a1,i) mit Gemüse (Karotten, Sellerie, Lauch) dazu BIO-Naturjoghurt ^(g) mit Himbeeren
di 04.08.	Knuspriger Blumenkohl-Käse-Stern ^(a1,c,g,i) mit cremiger Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Salzkartoffeln	Boulette aus zartem Geflügelfleisch ^(a1,c,i,j) mit Geflügelsoße ^(a1) , feinem Mischgemüse ^(a1) und Salzkartoffeln	Waldpilzpflanne ^(a1,g) (Champignons, Austernpilze, Stockschwämmchen, Shiitake) mit frischem Lauch, Frischkäse und Butterspätzle ^(a1,c,g) dazu Weißkohl-Gurken-Rohkost
mi 05.08.	Rouladentopf ^(2,4,5,6,7,a1,i) (zartes Rind- und Schweinefleisch mit Gewürzgerurke, Zwiebeln und Schinken) mit selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g)	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Blumenkohlgemüse ^(a1) und BIO-Naturreis (fairtrade)	Nudel-Spinat-Auflauf mit herzhaftem Käse gratiniert ^(a1,c,g) dazu Apfel
do 06.08.	Omelette ^(c,g) mit feinem Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln	Fischfilet Müllerin Art (Hoki) ^(a1,d,g,j) mit Senfsoße ^(a1,g,i) und Salzkartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost	Leichte Broccoli-Soße ^(a1,g,i) mit Nudeln ^(a1,c)
fr 07.08.	Schmetterlingsnudeln ^(a1,c) und fruchtige Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) dazu hausgemachte Zitronenquarkspeise ^(g)	Klassische Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Gewürzgerurke und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu hausgemachte Zitronenquarkspeise ^(g)	Tomatisierte Linsensuppe ⁽ⁱ⁾ „Italienische Art“ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage (Karotte, Sellerie, Lauch) und frischem Obst
mo 10.08.	Saftige Boulette (Geflügel) ^(a1,c,i,j) mit feinem BIO-Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln	Hähnchenmedaillon Hawaii (überbacken mit Ananas und Käse ^(g)), auf Gemüsejulienne ^(d) und BIO-Naturreis (fairtrade)	Chili sin Carne ^(a1) (Mais, Kidneybohnen, Paprika) mit Quinoa
di 11.08.	Tomatisiertes Balkangemüse ^(a1) (Bohnen, Erbsen, Mais, Paprika, Karotten) mit BIO-Putenbruststreifen und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu frisches Obst	Fleischbällchen aus Geflügelfleisch ^(a1) in fruchtiger Tomatensoße ^(a1) auf Gabelspaghetti ^(a1,c) dazu frisches Obst	Herzhafte Käsespätzle ^(a1,c,g) mit gerösteten Zwiebeln ^(a1) dazu frisches Obst
12.08. Veggie Day	Grüne Tortellini mit tomatierter Gemüsefüllung ^(a1,c,g) und Basilikum-Hollandaise ^(a1,c,g,i)	Eierpfannkuchen ^(a1,c,g) mit fruchtigem Apfelmus	Vollkornnudeln mit Gemüse ^(a1) (Karotte, Erbse, Mais) dazu Tomatensoße ^(a1) und frisches Obst
do 13.08.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse, Geflügelfleisch und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Gebackene Geflügel-Nuggets ^(2,6,7,a1) mit Geflügelsoße ^(a1) , herzhaftem Rotkohl ⁽⁷⁾ und Salzkartoffeln	Asia-Gemüsepfanne ^(a1,i) süß-sauer (Bambus, Mungobohnenkeimlinge, Paprika) mit BIO-Vollkornreis (fairtrade) dazu Möhrensticks mit Kräuterdip ^(g)
fr 14.08.	Wildlachsfilet ^(a1,d) im Backteig mit klassischer Dillsoße ^(a1,g) und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat mit Joghurt ^(g)	Spätzle-Kräuter-Pfanne ^(a1,c,g) mit Gemüse, Rahmsoße ^(a1,g) und Kirschjoghurt ^(g)	Karotten-Pastinaken-Kokossuppe ^(a1,c) mit Reisnudeln und Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,a3)

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; ^(c) - Krebstiere*; ^(d) - Eier*; ⁽ⁱ⁾ - Fisch*; ^(j) - Erdnüsse*; ^(k) - 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. 116/9/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

Dieses Menü besteht zu 100 % aus ökologischen Zutaten • vegan

fairtrade

Schweinefleisch • Rindfleisch • Hühnerfleisch • Fisch

	A	B	C
mo 17.08.	Vegetarische Gemüsefrikadelle ^(a1,c) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1) und Couscous ^(a1)	Herzhaftes Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,i) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgerurkenwürfeln dazu selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g)	Gemüse-Kartoffel-Auflauf (Kartoffeln, Karotten, Broccoli, Blumenkohl) mit einer Käse-Sahne-Soße überbacken ^(a1,g) dazu frisches Obst
di 18.08.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und BIO-Hähnchenfleisch dazu BIO-Dinkelbrötchen ^(a)	Cremiger Grießbrei ^(a1,g) mit fruchtigem Kirschkompott	Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Dinkelbrötchen ^(a1)
mi 19.08.	Eier ^(c) in herzhafter Senfsoße ^(a1,j) und Salzkartoffeln dazu frisches Obst	Zarte Hähnchenbrust in cremiger Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) mit Pasta ^(a1,c) und frischem Obst	Kräuterquark ^(g) mit BIO-Kartoffeln und frischem Tomatensalat
do 20.08.	Blumenkohl-Mango-Kichererbsen-Curry ^(a1) mit BIO-Quinoa (Inkareis) dazu frisches Obst	Hähnchen-Dinos ^(2,a1,a2,c,j) mit Geflügelsoße ^(a1) , zartem Gemüse ^(a1) (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Salzkartoffeln	Kartoffelpuffer ^(a1,c) mit Apfelmus
fr 21.08.	Vollkornnudeln ^(a1) mit Vier-Käse-Soße ^(a1,g) und Vanillequark ^(g)	Backfischfilet ^(a1,d) (Alaska-Seelachs im Backteig) mit Petersilien-Dill-Soße ^(a1,g) und selbstgemachtes Kartoffelpüree dazu Möhren-Apfel-Salat	Broccoli-Nuss-Ecke ^(a1,c) Haselnuss mit Rahmsoße ^(a1,g) , Kartoffeln und Vanillequark ^(g)
mo 24.08.	Würziges Eipatty ^(c,g,i) mit feinem Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln	Pfannengemüse ^(a1) (Paprika, Broccoli, Zuckerschoten, Karotten) mit Hähnchenbruststreifen und Salzkartoffeln	Feiner veganer Schichtkohl ^(a1,a3,i) (aus Soja und Weizen) mit BIO-Naturreis (fairtrade) und frischem Obst
di 25.08.	Herzhafte Königsberger ^(a1,c,g) mit feiner Kapernsoße ^(a1,g) , Salzkartoffeln und Rote Bete ⁽⁵⁾	Vollkornnudeln ^(a1) mit Gemüse-bolognese ^(a1,i) (Karotten, Sellerie, Blumenkohl) und Banane	Vegane Gehacktesstippe ^(5,a1,a3,i) (aus Soja und Weizen) mit Paprika und Gewürzgerurke dazu selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) und Rote Bete ⁽⁵⁾
mi 26.08.	Knusprig gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Lockere Hefeklöße ^(a1,c,g) mit aromatischer Erdbeersoße	Tomatisierte Gemüsepfanne (Tomate, Aubergine, Zucchini, Paprika) „Italienischer Art“ ^(a1) mit Rosmarinkartoffeln und Sour Cream ^(g) dazu frischer Rotkohl-Rohkost
do 27.08.	Zartes Gulasch vom Schwein ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) dazu frisches Obst	Buntes Eierragout ^(a1,c,g,j) und Kartoffeln dazu frisches Obst	Klassische Linsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Gemüse-Einlage (Karotten, Sellerie, Lauch) und BIO-Naturjoghurt ^(g) mit Erdbeeren
fr 28.08.	Penne ^(a1) mit Spinatsoße ^(g)	Paniertes Wildlachsfilet Senf-Honig ^(a1,d,j) mit selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) und einer cremigen Dillsoße ^(a1,g) dazu bunter Salatmix	Deftiger veganer Erbseneintopf ⁽ⁱ⁾ dazu frisches Obst
31.08. Veggie Day	Gebackene Kartoffeltaschen (Frischkäse-Kräuter) ^(g) mit herzhafter Spinat-Käse-Soße ^(a1,g)	Klare Fadennudelsuppe ^(a1,c) mit Gemüseeeinlage ⁽ⁱ⁾ und frischem Obst	Griechisches Ofengemüse ^(a1) mit Balkankäse ^(g) , Couscous ^(a1) und frischem Obst

Tag	A	B	C	S
03.08. - 07.08.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
10.08. - 14.08.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
17.08. - 21.08.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
24.08. - 28.08.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
31.08.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Kdn.-Nr.
Schule/Einrichtung
Name
Vorname
Klasse

