



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 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.

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 kontaktaten

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

01.09.2026 – 30.09.2026



	A	B	C
di 01.09.	Cremiger Milchreis ⁶ mit Zucker und Zimt dazu fruchtiges Apfelmus	Ausgebackenes Schweine-schnitzel ^(a1,c) mit feinem Erbsen-gemüse ^(a1) , herzhafter Soße ^(a1) und Salzkartoffeln	Nudel-Broccoli-Auflauf mit herzhaften Käse überbacken ^(a1,g) dazu eine Birne
mi 02.09.	Paniertes XL-Fischstäbchen ^(a1,d) (Alaska-Seelachs) mit feiner Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und selbstgemachtem Kartoffel-püree ⁶ dazu Möhren-Rohkost	Herzhafte Gehacktesstippe ^(5,a1) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ⁶ dazu Gewürzgurke ⁷	Nudeln ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1)
do 03.09.	Blumenkohlbratling ^(a1,c,g) mit Käsesoße ^(3,6,a1,g) , selbstgemachtem Süßkartoffel-püree ⁶ und frischem Obst	Gebackene Hähnchen-Nuggets ^(2,6,7,a1) mit Geflügel-soße ^(a1) , feinem Mischgemüse ^(a1) und Salzkartoffeln	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) (Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebelwürfel) mit BIO-Vollkornreis (fairtrade) Weißkohl-Paprika-Rohkost
fr 04.09.	Zarte Hähnchenbruststreifen in einer cremigen Honig-Senf-Dillsoße ^(a1,g,i) und Pasta ^(a1,c) dazu hausgemachte Schokopudding-creme ⁶ (mit fairtrade Kakao)	Hackfleisch-Gemüse-Kartoffelpüree-Auflauf ^(a1,g) mit Käse ⁶ überbacken und hausgemachte Schokopudding-creme ⁶ (mit fairtrade Kakao)	Kartoffel-Lauch-Eintopf ^(a1,i) (Kartoffeln, Lauch, Karotten) dazu hausgemachte Schokopuddingcreme (mit fairtrade Kakao)
mo 07.09.	Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Sellerie, Lauch, Erbsen) mit Vollkornnudel-einlage ^(a1,i) und zartem BIO-Hähnchen-fleisch dazu frisches Obst	Feines Putengeschnitzeltes ^(a1) mit selbstgemachtem Kartoffelpüree ⁶ und frischem Obst	Vegetarische-Köttbullar ⁶ (aus Kichererbsen und Weizen) mit klassischer Tomatensoße ^(a1) und Vollkornpasta ^(a1)
di 08.09.	Selbstgemachter Quark mit Gartenkräutern ⁶ (Schnittlauch, Petersilie, Dill) und Salzkartoffeln dazu frischer Tomatensalat	Mini-Bratwürstchen ^(1,2,4,6,g,i) mit herzhafter Soße ^(a1,i) , feinem Möhrengemüse ^(a1) und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl ^(a1,a3,i) (aus Soja und Weizen) mit Kartoffeln und frischem Tomatensalat
mi 09.09.	Lockere Hefeklöße ^(a1,c,g) mit aromatischer Vanillesoße ^(3,g) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit klassischer Sauce Bolognese ^(a1) und Heidelbeeryoghurt ⁶	Vegane Bohnensuppe mit Kartoffeleinlage (grüne Bohnen, Karotten, Sellerie) ^(a1,i) dazu frisches Obst
do 10.09.	Gekochte Eier ⁶ in Kräuter-soße ^(a1,g) und Kartoffeln dazu frisches Obst	Fein gebratene Hähnchenbrust natur ⁶ mit Geflügelsoße ^(a1) , herzhaftem Rotkohl ⁷ und Salzkartoffeln	Bunte Gemüsepfanne (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) ^(a1,c) mit Vollkorn Couscous ^(a1) und Frischkäse-soße ^(a1,g) dazu frisches Obst
fr 11.09.	Chinapfanne ^(a1,i,j) (Paprika, Pilze, Bohnen, Zuckerschoten) mit Hähnchenbrust-streifen und gebratenem BIO-Naturreis (fairtrade)	Knuspriges Wildlachsfilet im Backteig ^(a1,d) mit herzhafter Gurken-Remouladen-Soße ^(7,a1,g,i) (kalt) und Salzkartoffeln dazu Rotkohl-Apfel-Rohkost	Nudeln ^(a1,c) mit Broccoli-Soße ^(a1,g,i)
mo 14.09.	Klassisches Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i) mit feinem Gemüse und Kartoffeln dazu Erdbeer-Quark ⁶	Falafel-Kichererbsenbällchen ^(a1,i) (aus Weizen und Kichererbsen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1)	Kartoffelsuppe mit Suppen-gemüse ⁶ (Kartoffeln, Karotten, Sellerie) und Dinkelbrötchen ^(a1)

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; ⁽ⁱ⁾ - Krebstiere*; ^(c) - Eier*; ^(d) - Fisch*; ^(e) - Erdnüsse*; ^(j) - 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 LMV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

Dieses Menü besteht zu 100 % aus ökologischen Zutaten • vegan

Zeigt eine vegetarische Ernährung! • fairtrade

Schweinefleisch • Rindfleisch • Hühnerfleisch • Fisch

	A	B	C
di 15.09.	Knusprige Geflügel-Jägerschnit-te ^(2,4,a1) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und fruchtiger Tomatensoße ^(a1) dazu bunter Salat-Mix	Eipatty ^(c,g) mit Spinat ^(a1) und Kartoffeln	Asiatisches Curry ^(a1) (frische Zucchini, Bohnen, Kichererbsen, Paprika und Tomaten), dazu BIO-Quinoa und bunter Salat-Mix
mi 16.09.	Würzige Soljanka Ukrainische Art ^(1,2,3,4,6,7,a1) mit Geflügelwurst und Bäckerbrötchen ^(a1,a2)	Herzhaftes Schweinegulasch ^(a1) mit feinem Leipziger Allerlei ^(a1) und selbstgemachtem Kartoffelpüree ⁶	Kartoffelspalten ^(a1) mit Sour Cream - Joghurt und Kräutern (Petersilie, Schnittlauch, Dill) ⁶ dazu frisches Obst
do 17.09.	Gedünstetes Alaska-Seelachsfilet ^(d) natur mit klassischer Petersiliensauce ^(a1,g) und Reis dazu Gurkensalat mit Crème Fraîche ⁶	Hähnchenboulette ^(a1) mit Bratensoße ^(a1) , Möhrengemüse ^(a1,i) und Kartoffeln	Spirelli ^(a1,c) Tricolore mit Spinat-Frischkäsesoße ^(a1,g) und Gurkensalat mit Crème Fraîche ⁶
fr 18.09.	Klare Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse (Karotten, Sellerie, Lauch) und zartem BIO-Hähnchenfleisch dazu frisches Obst	Gebratene Hähnchenfilet-stückchen mit Soße ^(a1) , herzhaftem Rotkohl ^(a1) und Kartoffeln	Schmetterlingsnudeln ^(a1,c) mit Tomaten-Paprika-Rahmsoße ^(a1,g) und frischem Obst
mo 21.09.	Leichte Eierstichsuppe ^(c,g,i) mit Suppengemüse feinem Geflügelfleisch und frischem Obst	Hähnchengulasch ^(a1) mit Gemüse-Nudeln ^(a1,c) (Karotten, Erbsen, Mais) und frischem Obst	Rote Linsen-Bolognese ^(a1,i) mit bunten Gemüsebrunise (Karotten, Sellerie, Lauch) und Couscous ^(a1) dazu frisches Obst
di 22.09.	Nudel-Spinat-Lachs-Auflauf ^(a1,c,d,g) mit Käse überbacken dazu fruchtiges Apfelmus	Eierpfannkuchen ^(a1,c,g) mit fruchtigem Apfelmus	Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln
mi 23.09.	Gebackene Hähnchen Nuggets ^(2,6,7,a1) mit Geflügel-soße ^(a1) , feinem Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Pasta integrale ^(a1) (Vollkorn-nudeln) mit Tomatensoße ^(a1) und Gurkensticks mit Joghurt-Dip ⁶	Nudel-Gemüse-Auflauf (Karotten, Erbsen, Mais) gratiniert mit feinem Käse ^(a1,c,g)
do 24.09.	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit würziger Geflügelbolognese ^(a1,i) und Pfirsich-Maracuja-Joghurt ⁶	Mildes Curry ^(a1,g) mit Ananas und BIO-Hähnchen, dazu BIO-Vollkornreis (fairtrade) und frischer Möhrenrohkost	Schnitzel-Vegetaria ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizenmehl) mit einer herzhaften Letscho-soße ^(a1) und Salzkartoffeln
fr 25.09.	Bohnenragout ^(a1,a3,i) (grün, gelb, schwarz, weiß) mit veganem Hack (aus Soja und Weizen) dazu Kartoffeln und frisches Obst	Paniertes XL-Fischstäbchen ^(a1,d) (Alaska-Seelachs) mit Petersilien-Dillsoße ^(a1,g) und selbstgemachtem Kartoffelpüree ⁶	Spaghetti ^(a1,c) mit Pesto Genovese ^(4,c,g) aus Basilikum, Pinienkernen, Parmesan, dazu Rucola, Cocktailtomaten und frisches Obst
28.09. Veggie Day	Spirelli ^(a1,c) mit Tomaten-soße ^(a1) und Erdbeeryoghurt ⁶	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 ⁶ mit Himbeeren
di 29.09.	Knuspriger Blumenkohl-Käse-Stern ^(a1,c,g,i) mit cremiger Sauce-Hollandaise ^(a1,c,g,i) und Salzkartoffeln	Gebratene Geflügelboulette ^(a1,c,i,j) mit Geflügelsoße ^(a1) , feinem Mischgemüse ^(a1) und Salzkartoffeln	Waldpilzpfanne ^(a1,g) (Champignons, Austernpilze, Stackschwämmchen, Shiitake) mit frischem Lauch, Frischkäse und Butterspätzle ^(a1,c,g) dazu Weißkohl-Gurken-Rohkost
mi 30.09.	Würziges Eierfrikassee ^(a1,c,i) mit Salzkartoffeln dazu frisches Obst	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Blumenkohlgemüse ^(a1) und BIO-Naturreis (fairtrade)	Nudel-Spinat-Auflauf mit herzhaftem Käse gratiniert ^(a1,c,g) dazu einen Apfel

Tag	A	B	C	S
01.09. - 04.09.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
07.09. - 11.09.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
14.09. - 18.09.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
21.09. - 25.09.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
28.09. - 30.09.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Kdn.-Nr.
Schule/Einrichtung
Name
Vorname
Klasse