



unser salatangebot

Mo Asiatischer Salat

Endivie, Radicchio, Weißkohl, Karotten, Ei^{lc}, 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,l}

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.

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 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

01.10.2026 – 31.10.2026



	A	B	C
do 01.10.	Omelette ^(c,g) mit feinem Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki) ^(a1,d,g,i) mit Senfsoße ^(a1,g,i) und Salzkartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost   	Leichte Broccoli-Soße ^(a1,g,i) mit Nudeln ^(a1,c) 
fr 02.10.	Schmetterlingsnudeln ^(a1,c) dazu fruchtige Tomaten-Basilikum-Soße ^(a1) und hausgemachte Zitronenquarkspise ^(g)	Klassische Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Gewürzgurke und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu hausgemachte Zitronenquarkspise ^(g) 	Tomatisierte Linsensuppe ⁽ⁱ⁾ „italienische Art“ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage (Karotte, Sellerie, Lauch) und frischem Obst  
mo 05.10.	Saftige Boulette (Geflügel) ^(a1,c,i,j) mit feinem  -Spinat ^(a1,i) und Salzkartoffeln 	Hähnchenmedaillon „Hawaii“ (überbacken mit Ananas und Käse ^(g)) auf Gemüsejulienne ⁽ⁱ⁾ und  -Naturreis (fairtrade) 	Chili sin Carne ^(a1) (Mais, Kidneybohnen, Paprika) mit Quinoa  
di 06.10.	Tomatisiertes Balkangemüse ^(a1) (Bohnen, Erbsen, Mais, Paprika, Karotten) mit  -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
07.10. Veggie Day	Grüne Tortellini mit tomatisierter 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 frischer Apfel  
do 08.10.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Gemüse, Geflügelfleisch und Roggenvollkornbrot ^(a1,a2) 	Gebackene Geflügel-Nuggets ^(a2,6,7,a1) mit Geflügelsoße ^(a1) , herzhaftem Rotkohl ⁽⁷⁾ und Salzkartoffeln 	Asia-Gemüsepfanne ^(a1) süß-sauer (Bambus, Mungobohnenkeimlinge, Paprika) mit  -Vollkornreis (fairtrade) dazu Möhrensticks mit Kräuterdip ^(g)  
fr 09.10.	Wildlachsfilet ^(a1,d) im Backteig mit klassischer Dillsoße ^(a1,g) und Salzkartoffeln 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 Reissnudeln und Dinkel-Vollkorn-Brot ^(a1,a3)
mo 12.10.	Vegetarische Gemüsefrikadelle ^(a1,c) (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße ^(a1) und Couscous ^(a1)	Herzhaftes Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1) mit Geflügeljagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln dazu selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) 	Gemüse-Kartoffel-Auflauf (Kartoffeln, Karotten, Broccoli, Blumenkohl) mit einer Käse-Sahne-Soße überbacken ^(a1,g) dazu frisches Obst
di 13.10.	Nudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und  -Hähnchenfleisch dazu  -Dinkelbrötchen ^(a1) 	Eier ^(c) in herzhafter Senfsoße ^(a1,i) und Kartoffeln dazu Gurkensalat	Erbsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Dinkelbrötchen ^(a1) 
mi 14.10.	Cremiger Grießbrei ^(a1,g) mit fruchtigem Kirschkompott	Zarte Hähnchenbrust in cremiger Paprika-Sahne-Soße ^(a1,g) mit Pasta ^(a1,c) und frischem Obst 	Kräuterquark ^(g) mit  -Kartoffeln und frischem Tomatensalat 

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 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
do 15.10.	Blumenkohl-Mango-Kichererbsen-Curry ^(a1) mit  -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 16.10.	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 19.10.	Würziges Eipatty ^(c,g,i) mit feinem Spinat ^(a1) und Salzkartoffeln		Feiner veganer Schichtkohl ^(a1,a3,i) (aus Soja und Weizen) mit  -Naturreis (fairtrade) und frischem Obst  
di 20.10.		Vollkornnudeln ^(a1) mit Gemüsebolognese ^(a1,i) (Karotte, Sellerie, Blumenkohl) und Banane  	Vegane Gehacktesstippe ^(5,a1,a3,i) (aus Soja und Weizen) mit Paprika und Gewürzgurke, dazu selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) und Rote Bete ^(g) 
mi 21.10.	Knusprig gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1) , feinem Mischgemüse ^(a1) und Salzkartoffeln 		Tomatisierte Gemüsepfanne (Tomate, Aubergine, Zucchini, Paprika) „Italienischer Art“ ^(a1) mit Rosmarinkartoffeln und Sour Cream ^(g) dazu frischer Rotkohl-Rohkost
do 22.10.	Zartes Schweinegulasch ^(a1) mit Spirelli ^(a1,c) dazu frisches Obst 		Klassische Linsensuppe ⁽ⁱ⁾ mit Gemüse-Einlage (Karotte, Sellerie, Lauch) und  -Naturjoghurt ^(g) mit Erdbeeren 
fr 23.10.		Paniertes Wildlachsfilet „Senf-Honig“ ^(a1,d,g,i) mit selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) und einer cremigen Dillsoße ^(a1,g) dazu bunter Salatmix 	Penne ^(a1,c) mit feiner Spinatsoße ^(g) 
26.10. Veggie Day		Klare Fadennudelsuppe ^(a1,c) mit Gemüseeeinlage ⁽ⁱ⁾ und frischem Obst	Griechisches Ofengemüse ^(a1) mit Balkankäse ^(g) , Couscous ^(a1) und frischem Obst 
di 27.10.		Ausgebackenes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit feinem Erbsengemüse ^(a1) , herzhafter Soße ^(a1) und Salzkartoffeln 	Nudel-Broccoli-Auflauf mit herzhaften Käse überbacken ^(a1,g) dazu eine Birne  
mi 28.10.	Paniertes XL-Fischstäbchen ^(a1,d) (Alaska-Seelachs) mit feiner Zitronen-Butter-Soße ^(a1,g) und selbstgemachtes Kartoffelpüree ^(g) dazu Möhren-Rohkost 		Nudeln ^(a1,c) mit feiner Tomatensoße ^(a1) 
do 29.10.		Gebackene Hähnchen-Nuggets ^(2,6,7,a1) mit Geflügelsoße ^(a1) , feinem Mischgemüse ^(a1) und Salzkartoffeln 	Rote Linsen-Bolognese ^(a1) (Karotte, Sellerie, Lauch, Zwiebelwürfel) mit  -Vollkornreis (fairtrade) und Weißkohl-Paprika-Rohkost  
fr 30.10.	Happy Halloween! 	Hackfleisch-Gemüse-Kartoffelpüree-Auflauf ^(a1,g) mit Käse ^(g) überbacken und hausgemachter Schokopudding-creme ^(g) (mit fairtrade Kakao) 	Kartoffel-Lauch-Eintopf ^(a1,i) (Kartoffel, Lauch, Karotte) dazu hausgemachte Schokopuddingcreme (mit fairtrade Kakao)  

Tag	A	B	C	S
01.10. - 10.10.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
05.10. - 09.10.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
12.10. - 16.10.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
19.10. - 23.10.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
26.10. - 30.10.2025				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Kdn.-Nr.

Schule/Einrichtung

Name

Vorname

Klasse