

unser salat**angebot**

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,j]

Fr **Kebap Salat**
Weißkohlsalat, Gurke, rote Zwiebel, Paprika, Tomate, Hähnchenkebab und Zaziki[2,7,g]

ernährungs**konzept**

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.

DGEprüfte Qualität

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.

bio**siegel**

Die als Bio ausgelobten Menüs, Speisenkomponenten und -zutaten sind zertifiziert durch Grünstempel DE-Öko-021.

unsere kontakt**daten**

gourmet**kids**
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“



online**bestellung**

bestellung-gourmetkids-magdeburg.de/mobil



gourmet**kids**

einfach gesund essen

schüler- & kinder**speiseplan**

01.11.2026 – 30.11.2026

eurofins
Prüfung des betrieblichen Eigenkontrollsystems durch ein unabhängiges, akkreditiertes Labor.

DE ST 00190 EG

	A	B	C
mo 02.11.	Bunte Gemüsesuppe (Karotte, Sellerie, Lauch, Erbsen) mit Vollkornnudeleinlage[a1,i] und zartem BIO-Hähnchenfleisch dazu frisches Obst	Feines Putengeschnetzeltes[a1] mit selbstgemachtem Kartoffelpüree[g] und frischem Obst	Knuspriger Karottenbratling[a1,c,i,k] mit feiner Dillsoße[a1,g] und lockerem Reis
di 03.11.	Selbstgemachter Quark mit Gartenkräutern[g] (Schnittlauch, Petersilie, Dill) und Salzkartoffeln dazu frischer Tomatensalat	Mini-Bratwürstchen[1,2,4,6,g,i,j] mit herzhafter Soße[a1,j], feinem Möhrengemüse[a1] und Salzkartoffeln	Veganer Schichtkohl[a1,a3,f] (aus Soja und Weizen), mit Salzkartoffeln und frischem Tomatensalat
mi 04.11.	Lockere Hefeklöße[a1,c,g] mit aromatischer Vanillesoße[3,g] (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)	Hörnchennudeln[a1,c] mit klassischer Sauce Bolognese[a1] und Heidelbeerjoghurt[g]	Vegane Bohnensuppe mit Kartoffeleinlage (grüne Bohnen, Karotten, Sellerie)[a1,j] dazu Banane
do 05.11.	Gekochte Eier[c] in Kräutersoße[a1,g] und Salzkartoffeln dazu frisches Obst	Hähnchen-Dinos[2,a1,a2,c,j] mit Geflügelsoße[a1], herzhaftem Rotkohl[7] und Salzkartoffeln	Bunte Gemüsepfanne (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli)[a1,c] mit Vollkorncouscous[a1] und Frischkäsesoße[a1,g] dazu frisches Obst
fr 06.11.	Chinapfanne[a1,f,i] (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,c,g,i] (kalt) und Salzkartoffeln dazu Rotkohl-Apfel-Rohkost	Nudeln[a1,c] mit Broccoli-Soße[a1,g,i]
mo 09.11.	Klassisches Hühnerfrikassee[a1,a3,g,i] mit feinem Gemüse und Salzkartoffeln dazu Erdbeer-Quark[g]	Falafel-Kichererbsenbällchen[a1,i] (aus Weizen und Kichererbsen) mit Tomatensoße[a1] und Vollkornnudeln[a1]	Kartoffelsuppe mit Suppengemüse[i] (Kartoffeln, Karotten, Sellerie) dazu Dinkelbrötchen[a1]
di 10.11.	Knusprige Geflügel- Jägerschnitte[2,4,a1] mit Gabelspaghetti[a1,c] und fruchtiger Tomatensoße[a1] dazu bunter Salat-Mix	Eipatty[c,g] mit Spinat[a1] und Salzkartoffeln	Asiatisches Curry[a1] (frische Zucchini, Bohnen, Kichererbsen, Paprika und Tomaten) dazu BIO-Quinoa und bunter Salat- Mix
11.11.	Würzige Soljanka „Ukrainische Art“[1,2,3,4,6,7,a1,j] mit Geflügel-wurst und Bäckerbrötchen[a1,a2], Pfannkuchen[a1,c,g]	Herzhaftes Schweinegulasch[a1] mit feinem Leipziger Allerlei[a1] und selbstgemachtes Kartoffelpüree[g], Pfannkuchen[a1,c,g]	Kartoffelspalten[a1] mit „Sour Cream“ - Joghurt und Kräutern (Petersilie, Schnittlauch, Dill)[g] dazu frisches Obst, Pfannkuchen[a1,c,g]
do 12.11.	Gedünstetes Alaska-Seelachsfilet[d] „natur“ mit klassischer Petersilien-soße[a1,g] und Reis dazu Gurken-salat mit Crème Fraîche[g]	Geflügelboulette[a1] mit Bratensoße[a1], Möhrengemüse[a1] und Salzkartoffeln	Spirelli[a1,c] Tricolore mit Spinat-Frischkäsesoße[a1,g] und Gurkensalat mit Crème Fraîche[g]
fr 13.11.	Klare Nudelsuppe[a1,c,i] mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und zartem BIO-Hähnchenfleisch dazu frisches Obst	Gebratene Hähnchenfiletstückchen mit Soße[a1], herzhaftem Rotkohl[a1] und Salzkartoffeln	Schmetterlingsnudeln[a1,c] mit Tomaten- Paprika- Rahmsoße[a1,g] und frischem Obst

	A	B	C
mo 16.11.	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 Gemüsebrunoise (Karotte, Sellerie, Lauch) und Couscous[a1] dazu frisches Obst
di 17.11.	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 18.11.	Gebackene Hähnchen- Nuggets[2,6,7,a1] mit Geflügelsoße[a1], feinem Möhrengemüse[a1] und Salzkartoffeln	Pasta integrale[a1] (Vollkornnudeln) mit Tomatensoße[a1] und Gurken-sticks mit Joghurt-Dip[g]	Nudel-Gemüse-Auflauf (Karotte, Erbse, Mais) gratiniert mit feinem Käse[a1,c,g]
do 19.11.	Hörnchennudeln[a1,c] mit würziger Geflügelbolognese[a1,i] und Pfirsich-Maracuja-Joghurt[g]	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 Weizeneiweiß) mit einer herzhaften Letschosoße[a1] und Salzkartoffeln
fr 20.11.	Bohnenragout[a1,a3,f] (grün, gelb, schwarz, weiß) mit veganem Hack (aus Soja und Weizen) dazu Salzkartoffeln und frisches Obst	Paniertes XL-Fischstäbchen[a1,d] (Alaska-Seelachs) mit Petersilien-Dillsoße[a1,g] und selbstgemachtes Kartoffelpüree[g]	Spaghetti[a1,c] mit Pesto „Genovese“[4,c,g] aus Basilikum, Pinienkernen, Parmesan, dazu Rucola, Cocktail-tomaten und frisches Obst
23.11. Veggie Day	Spirelli[a1,c] mit Tomatensoße[a1] und Erdbeerjoghurt[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 24.11.	Knuspriger Blumenkohl-Käse-Stern[a1,c,g,i] mit cremiger Sauce-Hollandaise[a1,c,g,i] und Salzkartoffeln	Knusprige Geflügeljagdwurst-scheibe[2,4,a1] mit Bratensoße[a1], feinem Mischgemüse[a1] und Salzkartoffeln	Waldpilzpfanne[a1,g] (Champignons, Austernpilze, Stockschwämmchen, Shiitake) mit frischem Lauch, Frischkäse und Butterspätzle[a1,c,g] dazu Weißkohl-Gurken-Rohkost
mi 25.11.	Würziges Eierfrikassee[a1,c,j] 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 ein Apfel
do 26.11.	Omelette[c,g] mit feinem Spinat[a1] und Salzkartoffeln	Fischfilet „Müllerin Art“ (Hoki)[a1,d,g,j] mit Senfsoße[a1,g,j] und Salzkartoffeln dazu Rotkohl-Rohkost	Leichte Broccoli- Soße[a1,g,i] mit Nudeln[a1,c]
fr 27.11.	Schmetterlingsnudeln[a1,c] und fruchtige Tomaten-Basilikum-Soße[a1] dazu hausgemachte Zitronenquarkspeise[g]	Klassische Gehacktesstippe[5,a1] mit Gewürzgurke und selbstgemachtes Kartoffelpüree[g] dazu hausgemachte Zitronenquarkspeise[g]	Tomatisierte Linsensuppe[i] „italienische Art“ mit Kartoffel-Gemüse-Einlage (Karotte, Sellerie, Lauch) und frischem Obst
mo 30.11.	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[i] und BIO-Naturreis (fairtrade)	Chili sin Carne[a1] (Mais, Kidneybohnen, Paprika) mit Quinoa

Tag	A	B	C	S
02.11. - 06.11.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
09.11. - 13.11.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
16.11. - 20.11.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
23.11. - 27.11.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
30.11-2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S

Kdn.-Nr.

Schule/Einrichtung

Name

Vorname

Klasse

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.

100% BIO Dieses Menü besteht zu 100 % aus ökologischen Zutaten · vegan

Zeigt eine vegetarische Ernährung! · fairtrade

Schweinefleisch · Rindfleisch · Hühnerfleisch · Fisch

