

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 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**

01.12.2026 – 31.12.2026

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

DE ST 00190 EG

	A	B	C
di 01.12.	Tomatisiertes Balkangemüse[a1] (Bohnen, Erbsen, Mais, Paprika, Karotten) mit Bio-Putenbrust-streifen 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
mi 02.12.	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 Tomaten-soße[a1] und frisches Obst
do 03.12.	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 04.12.	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 Reisnudeln und Dinkel-Vollkorn-Brot[a1,a3]
mo 07.12.	Vegetarische Gemüsefrikadelle[a1,c] (aus verschiedenem Gemüse) mit Currysoße[a1] und Couscous[a1]	Herzhaftes Bauerngulasch[1,2,3,4,6,7,a1,j] mit Geflügeljagdwurst- und Gewürz-gurkenwürfeln dazu selbstgemachtes Kartoffelpüree[g]	Gemüse-Kartoffel-Auflauf (Kartoffeln, Karotten, Broccoli, Blumenkohl) mit einer Käse-Sahne-Soße überbacken[a1,g] dazu frisches Obst
di 08.12.	Nudelsuppe[a1,c,i] mit buntem Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und Bio-Hähnchenfleisch dazu Bio-Dinkelbrötchen[a1]	Ei[c] in herzhafter Senfsoße[a1,j] und Salzkartoffeln dazu Gurkensalat	Erbsensuppe[i] mit Dinkelbrötchen[a1]
mi 09.12.	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 Bio-Kartoffeln und frischem Tomatensalat
do 10.12.	Blumenkohl-Mango- Kichererbsen-Curry[a1] mit Bio-Quinoa (Inkareis) dazu frisches Obst	Hähnchen-Dinos[2,a1,a2,c,j] mit Geflügel-soße[a1], zartem Gemüse[a1] (Blumen-kohl, Karotten, Erbsen, Mais) und Salzkartoffeln	Kartoffelpuffer[a1,c] mit Apfelmus
fr 11.12.	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[g] dazu Möhren-Apfel-Salat	Klassische Ravioli[a1,c,g] mit Käse und Spinatfüllung dazu cremige Schnitt-lauchsoße[a1,g] und Vanillequark[g]
mo 14.12.	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,f] (aus Soja und Weizen) mit Bio-Naturreis (fairtrade) und frischem Obst

	A	B	C
di 15.12.	Herzhafte „Königsberger“[a1,c,g] (Geflügel) mit feiner Kapernsoße[a1,g], Salzkartoffeln und Rote Bete[5]	Vollkornnudeln[a1] mit Gemüse-bolognese[a1,i] (Karotte, Sellerie, Blumenkohl) und Banane	Vegane Gehacktesstippe[5,a1,a3,f] (aus Soja und Weizen) mit Paprika und Gewürzgurke dazu selbstgemachtes Kartoffelpüree[g] und Rote Bete[5]
mi 16.12.	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 17.12.	Zartes Schweinegulasch[a1] mit Pasta[a1,c] dazu frisches Obst	Buntes Eierragout[a1,c,g,j] und Kartoffeln dazu frisches Obst	Klassische Linsensuppe[i] mit Gemüse-Einlage (Karotte, Sellerie, Lauch) und Bio-Naturjoghurt[g] mit Erdbeeren
fr 18.12.	Penne[a1] mit Spinatsoße[g]	Paniertes Wildlachsfilet „Senf-Honig“[a1,d,g,j] mit selbstgemachtes Kartoffelpüree[g] und einer cremigen Dillsoße[a1,g] dazu bunter Salatmix	Deftiger veganer Erbseneintopf[i] dazu frisches Obst
mo 21.12.		Klare Fadennudelsuppe[a1,c] mit Gemüseeinlage[i] und frischem Obst	Griechisches Ofengemüse[a1] mit Balkankäse[g], Couscous[a1] und frischem Obst
di 22.12.		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 23.12.	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 Tomatensoße[a1]
do 24.12.	**Heiligabend**		
fr 25.12.	**1. Weihnachtsfeiertag**		
mo 28.12.			
di 29.12.			
mi 30.12.			
do 31.12.			

Tag	A	B	C	S
01.12. - 04.12.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
07.12. - 11.12.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
14.12. - 18.12.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
21.12. - 25.12.2026				
MO				S
DI				S
MI				S
DO				S
FR				S
28.12. - 31.12.2026				
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.

Dieses Menü besteht zu 100 % aus ökologischen Zutaten · vegan

Zeigt eine vegetarische Ernährung! · fairtrade

Schweinefleisch · Rindfleisch · Hühnerfleisch · Fisch

