

SPEISEPLAN VOM 16.11. BIS 11.12.2020 (47. BIS 50. KW)



NIEDERSACHSEN

Interne Nummer

--	--	--

Bitte vollständig ausfüllen!

--	--	--	--	--	--

Kundennummer

Name

Einrichtung

Telefonnummer für eventuelle Rückfragen

47. KW A B C

Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

48. KW A B C

Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

49. KW A B C

Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

50. KW A B C

Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

Für das Vertragsverhältnis gelten ergänzend die Allgemeinen Geschäfts- und Verkaufsbedingungen der ALEXMENÜ GmbH & Co. KG. Diese sind im Kundenportal unter [www.alexmenu.de](http://www.alexmenu.de) einsehbar.

Unterschrift

**Fragen?** Wir beraten Sie gern persönlich zwischen 09 und 16 Uhr!

	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -		Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
16.11.2020	<b>Möhreneintopf</b> mit Kartoffelwürfeln und Hühnerfleisch-einlage Fruchtzweig	<b>Mischgulasch</b> mit Buttererbsen und Salzkartoffeln Fruchtzweig	<b>Vollkornfusilli „Napoli“</b> mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce Fruchtzweig	49	<b>Gelber Erbseneintopf</b> mit Bockwurstscheiben Apfelmus	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln Apfelmus	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker Apfelmus
17.11.2020	<b>Buntes Eierfrikassee</b> in heller Sauce mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln Möhren-Apfelrohkost oder <b>Frischobst</b>	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, Kohlrabi in Rahm und Petersilienkartoffeln Möhren-Apfelrohkost oder <b>Frischobst</b>	<b>Penne</b> mit Käsesauce Möhren-Apfelrohkost oder <b>Frischobst</b>	50	<b>Hühnerfrikassee „Gärtnerin Art“</b> mit Gemüseeinlage und <b>BIO-Reis</b> Bohnsalat oder <b>Frischobst</b>	<b>Currywurst</b> mit Ketchupsauce und Kartoffelpüree Bohnsalat oder <b>Frischobst</b>	<b>Muschelnudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage, dazu Baguette Bohnsalat oder <b>Frischobst</b>
18.11.2020	<b>Hühnerfrikassee „Gärtnerin Art“</b> mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln Quarkspeise mit Bananen-Geschmack	<b>Boulette</b> mit Bratensauce, dazu Kartoffelpüree Quarkspeise mit Bananen-Geschmack	<b>Sternchennudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage, dazu Weißbrot Quarkspeise mit Bananen-Geschmack	49	<b>Gabelspaghetti</b> und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Pfersichwürfelkompott	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Pfersichwürfelkompott	<b>Bulgur</b> mit Gemüse-Kurkumasaucen Pfersichwürfelkompott
19.11.2020	<b>Gabelspaghetti</b> und Tomatensauce mit Jagdwurstwürfeln Frischobst	<b>Putenragout</b> mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln Frischobst	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und Kirschsauce Frischobst	50	<b>Buntes Eierragout</b> mit Senfsauce, Gemüseeinlage und Salzkartoffeln Frischobst	<b>Weißkohlpfanne</b> mit Fleischbällchen dazu Salzkartoffeln Frischobst	<b>Kartoffelcremesuppe</b> , dazu Hafervollkornbrot Frischobst
20.11.2020	<b>Pusztapfanne</b> Geflügelfleischklößchen in Tomatensauce mit Paprika und Mais, dazu <b>BIO-Reis</b> Rote Fruchtgrütze	<b>Fleischkäse</b> mit Bratensauce, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln Rote Fruchtgrütze	<b>Blumenkohl-Curry-Cremesuppe</b> mit Dinkelvollkornbrot Rote Fruchtgrütze	49	<b>Gehacktesstippe</b> Hackfleisch in dunkler Sauce, dazu Kartoffelpüree und Gewürzgurke Kirschquark	<b>Rindergeschnetzeltes</b> mit Buttermöhren und Salzkartoffeln Kirschquark	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomatensauce Kirschquark
23.11.2020	<b>Kartoffeleintopf</b> mit Geflügelwiener Würstchen Monte	<b>Schweineschnitzel</b> mit Bratensauce, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln Monte	<b>Linsencurry</b> mit Apfel und Möhre, dazu Reis Monte	50	<b>Bauergulasch</b> mit Schweinefleisch, Jagdwurstwürfeln und Gemüseeinlage, dazu Kartoffelpüree Apfelmus	<b>Eierkuchen</b> mit Zucker Apfelmus	<b>Tomatencremesuppe</b> mit Reiseinlage, dazu Brötchen Apfelmus
24.11.2020	<b>Fischpfanne</b> Seelachswürfel in Kräuter-Buttersauce mit Gemüseeinlage, dazu Salzkartoffeln Frischobst	<b>Kalbsbratwurst</b> mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln Frischobst	<b>Schokoladenpuddingsuppe</b> mit Zwieback Frischobst	50	<b>Fischpfanne</b> Seelachswürfel in Senfsauce mit Gemüseeinlage, dazu Reis Rotkohl-Apfel-Rohkost oder <b>Frischobst</b>	<b>Kochklops</b> in Kapernsauce und Salzkartoffeln Rotkohl-Apfel-Rohkost oder <b>Frischobst</b>	<b>Bunte Fusilli</b> mit Brokkolicremesauce Rotkohl-Apfel-Rohkost oder <b>Frischobst</b>
25.11.2020	<b>Nudeln „Bolognese Art“</b> Gabelspaghetti mit Tomatenhackfleischsauce Vanillejoghurt	<b>Gemüseburger</b> mit Kräutersahnesauce, Kohlrabi-Steckrüben-gemüse und Salzkartoffeln Vanillejoghurt	<b>Möhren-Orangencremesuppe</b> , dazu Baguette Vanillejoghurt	50	<b>Veggie-Bolognese</b> Penne mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce Pudding mit Bananen-Geschmack und Schokosauce	<b>Eieromelett</b> auf Rahmspinat und Salzkartoffeln Pudding mit Bananen-Geschmack und Schokosauce	<b>Bunter Gemüseintopf</b> mit Kartoffelwürfeln und Quarkbrot Pudding mit Bananen-Geschmack und Schokosauce
26.11.2020	<b>Gemüse-Hähnchenpfanne</b> mit Salzkartoffeln Schokoladenpudding	<b>Hackbraten</b> mit Rahmsauce, Buttererbsen und Kartoffelpüree Schokoladenpudding	<b>Reiseintopf</b> mit Gemüse, dazu Hafervollkornbrot Schokoladenpudding	50	<b>Fleischklößchenragout</b> Geflügelfleischklößchen, Erbsen und Möhren in heller Sauce, dazu Salzkartoffeln Frischobst	<b>Polentatasche</b> mit Tomaten-Gemüsesauce und Salzkartoffeln Frischobst	<b>Grießbrei</b> mit Apfel-Zimtsauce Frischobst
27.11.2020	<b>Gekochtes Ei</b> in Senfsauce und Petersilienkartoffeln Rote Bete oder <b>Frischobst</b>	<b>Schweinegulasch</b> mit Mischgemüse und Salzkartoffeln Rote Bete oder <b>Frischobst</b>	<b>BIO-Gabelspaghetti</b> und Spinat-Käsesauce Rote Bete oder <b>Frischobst</b>	50	<b>Linseneintopf</b> mit Gemüseeinlage und Kasselerwürfeln Joghurt mit Früchten	<b>Rindergulasch</b> mit Rotkohl und Salzkartoffeln Joghurt mit Früchten	<b>BIO-Gabelspaghetti</b> mit Tomatensauce Joghurt mit Früchten

**Kennzeichnung:** Die farbig hinterlegten Gerichte bilden den HOPSI-PFAD nach der „Bremer Checkliste“.

Schwein / pork Rind / beef Geflügel / fowl Fisch / fish Vegetarisch / vegetarian Veggie-Day

**Allergene:** A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milchzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | l Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfit | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten. **Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle | Aktuelle Speiseplanänderungen finden Sie auf unserer Webseite unter [www.alexmenu.de](http://www.alexmenu.de).