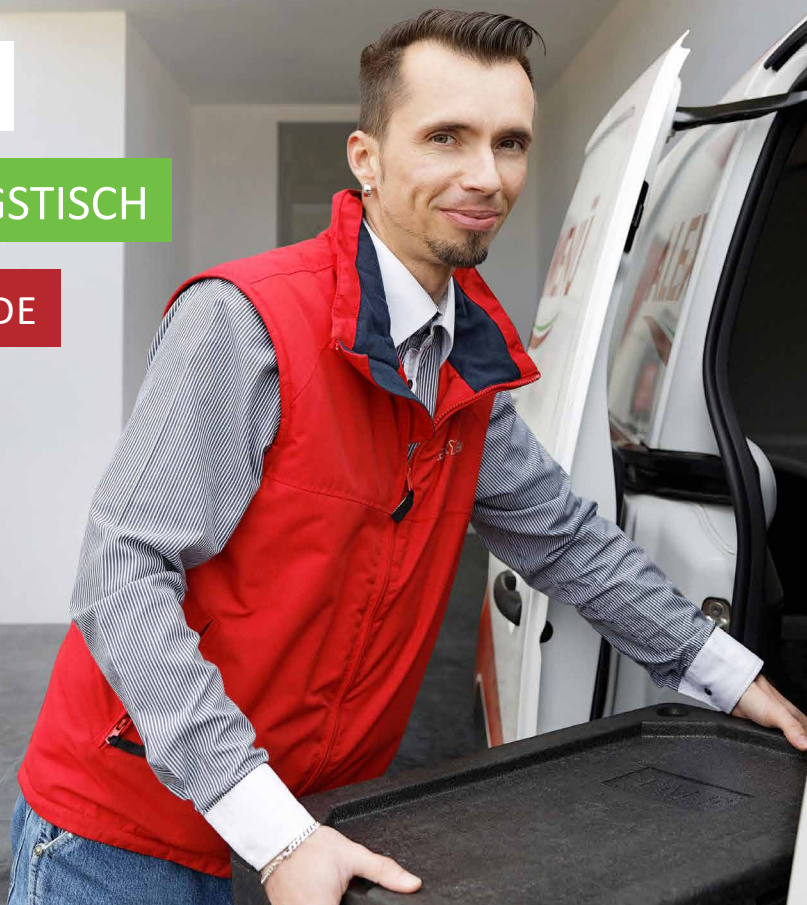


INFORMATION

MOBILER MITTAGSTISCH

WWW.ALEXMENÜ.DE



ALEXMENÜ

AUCH FÜR
FIRMEN!



INHALTSVERZEICHNIS

DAS SIND WIR	04
UNSERE ANGEBOTE	05
MITTAGESSEN	07
UNSERE GERICHTE	09
WIR SIND ONLINE	11
RUND UM DIE VERSORGUNG	13
NOTIZEN UND KONTAKT	17

ESSEN IST // VERTRAUENSACHE

und unsere Herzensangelegenheit. Wir freuen uns, Sie zukünftig von unserer Leidenschaft, unseren Leistungen und Produkten überzeugen zu können. In uns finden Sie nicht nur einen Lieferanten, sondern auch einen zuverlässigen Versorgungspartner. Abwechslungsreiche Menüs und ein freundlicher Kundenservice sind für uns selbstverständlich - und das an 365 Tagen im Jahr!“

Alexandra Krotki und Antonia Hillmann
Geschäftsführerinnen ALEXMENÜ



 **GRÜNDUNG**
1990

 **ÜBER 150 MITARBEITER**
MOTIVIERT UND KOMPETENT

 **MITTAGS-
VERSORGUNG**

LIEFERGEBIETE
SACHSEN-ANHALT &
NIEDERSACHSEN 

DAS SIND WIR
KURZ VORGESTELLT

BALANCE-MENÜ
FÜR DIABETIKER MIT
BE-ANGABEN 

 **TÄGLICH FRISCH
ZUBEREITET**

 **ONLINE-BESTELLFORMULAR**
SCHNELL, FLEXIBEL UND EINFACH

NAH BEI IHNEN 
PERSÖNLICHER KUNDENSERVICE

UNSERE ANGEBOTE

UNSER ANSPRUCH

Eine ausgewogene Ernährung ist für die geistige und körperliche Fitness sowie das allgemeine Wohlbefinden bis ins hohe Lebensalter essenziell. In Zusammenarbeit mit unseren Ernährungswissenschaftlern, Diätassistenten, Köchen und Produktentwicklern haben wir schmackhafte Menüs entwickelt, die auf die Bedürfnisse und Wünsche unserer Kunden abgestimmt sind.

Doch was genau ist eigentlich „ausgewogene Ernährung“? Orientierung bieten die Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Diese liefert wissenschaftlich gesicherte Empfehlungen. Beispielsweise sollten fünf Mal täglich Gemüse und Obst verzehrt werden. Zudem sollten

auf dem Speiseplan hochwertige Eiweiße, die u. a. in Fisch oder Geflügel enthalten sind und komplexe Kohlenhydrate, z. B. aus Getreideprodukten oder Kartoffeln, stehen.

In der Zubereitung unserer Menüs haben wir den Anspruch, auf regionale Produkte zurückzugreifen. Zutaten wie Salz und Zucker werden sparsam verwendet.

In der Produktentwicklung berücksichtigen wir saisonale Highlights, wie z. B. Spargel, Kürbis oder Grünkohl. Der Speiseplan wird übrigens abwechselnd um leckere Rezeptideen zum Nachmachen, kleine Wissenseinheiten rund um verschiedene Lebensmittel sowie Zahlen- und Wörterrätsel ergänzt.



MITTAGESSEN

LECKER UND GESUND

Zum Mittagessen bieten wir werktags **sieben abwechslungsreiche Menüs** an. Am Wochenende und an Feiertagen können Sie aus vier leckeren Gerichten wählen. Ob Hausmannskost, Vollkost, Suppen oder Salat - für jeden Geschmack ist etwas dabei! Je nach Menü werden kleine Salate, wie z. B. Gurkensalat oder Rote-Bete-Salat zugereicht. Als **Nachtsch** bieten wir wechselweise Desserts, wie z. B. Zitronen-Joghurtcreme, Erdbeer-Rhabarber-Grütze oder Milchreis an.

Sie vertragen bestimmte Zusatzstoffe nicht oder müssen Diät halten? Auf unserem Speiseplan werden zu jeder Menükomponente die Allergene und Zusatzstoffe ausgewiesen. Darüber hinaus haben wir gemeinsam mit unseren Ernährungswissenschaftlern, Diätassistenten und

Produktentwicklern die Menülinie "Balance" für Diabetiker entwickelt. Jedes Balance-Menü ist mit den BE-Angaben gekennzeichnet, denn wir möchten, dass jeder Kunde sein Essen unbeschwert genießen kann.

Unsere Menüs im Überblick:

- Kleines Menü
- Vollkost
- Salatteller
- Balance
- Hausmannskost
- Delikat
- Nudeln, Suppen und Süßspeisen



UNSERE GERICHTE

AUSWAHL IN BILDERN

ALEX-SALAT

Salatmix mit Gurke, Tomate, Ei, Croûtons und Joghurt-Dressing



GRÜNE BOHNENSUPPE

mit Kartoffeleinlage und Wiener Würstchen



EIERKUCHEN mit Sauerkirschsauce



GEBRATENES SCHOLLENFILET

auf Weißweinsauce mit Champignons, dazu Kräuter-Kartoffeln





WIR SIND ONLINE INFORMIEREN SIE SICH

Auf unserer Webseite **www.alexmenü.de** finden Sie das Online-Bestellformular, aktuelle Speisepläne, Anregungen, Ideen und Rezepte zum Nachmachen und vieles mehr.

Informieren Sie sich auch in unserem Newsletter, auf Facebook oder Instagram über unsere aktuellen Aktivitäten und stöbern Sie auf Pinterest nach bunten Bastel- und Rezeptideen für die ganze Familie. Auf YouTube finden Sie unseren aktuellen Imagefilm.

Webseite auf einen Blick:

- Online-Bestellformular
- Aktuelle Speisepläne
- ALEX-TIPP
- Veranstaltungskalender

Weiteres:

- Newsletter und soziale Medien



ÜBER UNS

Auf unserer Webseite finden Sie Wissenswertes aus unserer langjährigen Unternehmensgeschichte, lernen unser Leitbild sowie einige unserer engagierten Mitarbeiter kennen oder sehen, welche regionalen Vereine wir tatkräftig unterstützen.



ALEX-TIPP

Der ALEX-Tipp ist vielfältig gestaltet. Es erwarten Sie verschiedene Rezepte, z. B. für aromatisiertes Wasser oder bunte Varianten von Frühstücksbrot. Darüber hinaus erhalten Sie Ideen rund um den Küchentisch sowie kleine Wissenseinheiten zu ausgewählten Lebensmitteln.



VERANSTALTUNGEN

In unserem Veranstaltungskalender finden Sie eine Übersicht mit Events, auf denen wir vertreten sind. Dazu gehören z. B. regionale Kinder- und Familienfeste, Jobmessen oder Ernährungsprojekte, die wir bei unseren Einrichtungspartnern durchführen.



RUND UM DIE VERSORGUNG

DAS WICHTIGSTE IM ÜBERBLICK

FRISCHE

Bei der Zubereitung unserer Menüs legen wir viel Wert auf frische und qualitativ hochwertige Zutaten. Eine schonende und schnelle Verarbeitung schützt die Vitamin- und Nährstoffgehalte der einzelnen Zutaten im erheblichen Maße und sichert einen ausgeprägten Geschmack.

Das verzehrfertige Essen wird von unseren Fahrern in beschichteten Einzelmenüschalen zuverlässig ausgeliefert - direkt bis zu Ihrer Haustür!

ANMELDUNG

Für die Essensversorgung benötigen wir ein ausgefülltes und unterschriebenes Anmeldeformular. Dieses erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Kundenservice oder über das Anforderungsformular auf unserer Webseite.

Nachdem Sie uns das vollständig ausgefüllte Anmeldeformular per E-Mail, Fax oder Post zugesendet haben, erhalten Sie Ihre Vertragsbestätigung einschließlich Kundennummer per Post.

ESSEN AB-/BESTELLEN

Auf unserer Internetseite haben Sie die Möglichkeit, schnell und einfach Essen über das Bestellformular für den Mobilen Mittagstisch zu bestellen. Auf Wunsch erhalten Sie den Speiseplan inkl. Bestellschein per Post. Den ausgefüllten Schein können Sie uns postalisch oder über den Fahrer zurückschicken.

Eine Ab- oder Umbestellung ist per E-Mail oder Telefon in unserem Kundenservice vorzunehmen.

FRISTEN

Wir möchten Ihnen im Bestellprozess größtmögliche Flexibilität bieten. Daher können Sie Ihre Bestellungen, Ab- und Umbestellungen spätestens noch bis zu folgenden Zeitpunkten wirksam vornehmen (als Arbeitstage gelten Montag bis Freitag):

- Montag - Freitag: bis 16:00 Uhr am vorherigen Arbeitstag
- Samstag, Sonntag und Feiertage: bis 12:00 Uhr am vorherigen Arbeitstag

LIEFERUNG

Die Anlieferung der Menüs erfolgt in Menüeinzelschalen. Diese werden in einer speziellen Mehrwegumverpackung bis zu Ihrer Haustür angeliefert. Die Thermobehälter verbleiben bis zur nächsten Lieferung, bei denen der Fahrer das Essen in einer neuen Box anliefert und die vorherige wieder einsammelt, bei Ihnen.

Für Kunden, die sich außerhalb der Region Magdeburg befinden, erfolgt die Auslieferung des Essens für das Wochenende bereits freitags. Das Menü ist gekühlt und kann im Backofen oder auf einem Teller angerichtet in einer Mikrowelle erwärmt werden.

Grundsätzlich findet die Auslieferung zwischen 10.30 Uhr und 13.00 Uhr statt. Die Lieferzeit kann jedoch durch aktuelle Verkehrslagen oder höhere Gewalt beeinflusst werden.

Bitte weisen Sie unsere Fahrer auf mögliche Besonderheiten hin, z.B. in welche Etage das Essen geliefert werden soll oder wer Ansprechpartner bei persönlicher Abwesenheit ist.

LIEFERUNG AN FEIERTAGEN

Wir liefern an 365 Tagen im Jahr. Selbstverständlich haben unsere Kunden in und um Magdeburg auch an Feiertagen die Möglichkeit zwischen mehreren Menüs zu wählen.

Eine Ausnahme bildet der Neujahrstag. Zu diesem erhalten unsere Kunden aus organisatorischen Gründen die Verpflegung bereits am Vortag als Kaltmenü. Das Essen kann somit kalt verzehrt werden (z. B. Salat mit Fisch). Sie werden rechtzeitig darüber informiert.

ZAHLUNGSMODALITÄTEN

Unsere Kunden erhalten eine monatliche Rechnung, für die wir zwei Zahlungsmöglichkeiten anbieten.

SEPA-LASTSCHRIFTMANDAT

Ihren Vertragsunterlagen liegt ein SEPA-Formular bei. Bitte füllen Sie dieses vollständig aus. Den Abbuchungsbetrag können Sie Ihrer Rechnung entnehmen.

ÜBERWEISUNG

Um die Überweisung Ihrem Kundenkonto zuordnen zu können, geben Sie im Verwendungszweck bitte Ihre Kundennummer an.

BANKDATEN

ALEXMENÜ GmbH & Co. KG

Commerzbank Magdeburg

IBAN: DE50 8104 0000 0256 7766 00

BIC: CO BA DE FF XXX

PREISE

Mit dem Anmeldeformular erhalten Sie eine aktuelle Preisliste. Alle Preise verstehen sich inkl. Dessert und Lieferung. Am Wochenende und an Feiertagen beträgt der Preis pro Menü zzgl. 0,50 € für die Anlieferung, pro Tag und Portion.

KÜNDIGUNG

Die Kündigung eines Einzelversorgungsvertrages ist nur in schriftlicher Form gültig. Sie darf ausschließlich vom Vertragspartner erteilt werden und sollte vier Wochen vor der geplanten Beendigung der Essensversorgung bei ALEXMENÜ vorliegen. Sonderkündigungen sind im Ausnahmefall kurzfristig möglich.

NOTIZEN

ZUM MERKEN UND NACHFRAGEN

KONTAKT

SO ERREICHEN SIE UNS

Sie suchen einen zuverlässigen Partner in der Mittagsverpflegung? Sie haben Fragen zu unseren Leistungen oder Produkten? Dann melden Sie sich! Wir helfen Ihnen gerne weiter und stehen Ihnen unter den angegebenen Kontaktmöglichkeiten zur Verfügung.



Parchauer Str. 1B
39126 Magdeburg



+49 (0) 391 - 300 36 36
Mo.- Fr. 09 - 16 Uhr



service@alex-menue.de
www.alexmenü.de



ALEXMENÜ

The logo for ALEXMENÜ features the brand name in a bold, red, italicized sans-serif font. Below the text is a stylized swoosh graphic that starts with a thin green line on the left and transitions into a thicker red line on the right, curving upwards at the end.