

NIEDERSACHSEN

Interne Nummer

--	--	--

Bitte vollständig ausfüllen!

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

Kundennummer

Name

Einrichtung

Telefonnummer für eventuelle Rückfragen

06. KW A B C

Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

07. KW A B C

Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

08. KW A B C

Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

09. 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

SPEISEPLAN VOM 07.02. BIS 04.03.2022 (06. BIS 09. KW)

	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
07.02.2022	<b>Kartoffeleintopf</b> mit Gemüseeinlage und Bockwurstscheiben Kirschkompott	<b>Putengeschnetzeltes</b> , Möhrengemüse und Salzkartoffeln Kirschkompott	<b>Bio-Gabelspaghetti</b> mit Tomaten-Kräutersauce Kirschkompott
08.02.2022	<b>Penne</b> und Tomatensauce mit <b>Jagdwurstwürfeln</b> Zitronenjoghurtspeise	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, grünen Bohnen in Rahm und Salzkartoffeln Zitronenjoghurtspeise	<b>Linsencurry</b> mit Apfel und Möhre, dazu Bulgur Zitronenjoghurtspeise
09.02.2022	<b>Blumenkohl</b> in holländischer Sauce mit Geflügelfleischklößchen, dazu Salzkartoffeln Frischobst	<b>Rindergulasch</b> mit Rotkohl und Salzkartoffeln Frischobst	<b>Vanillepuddingsuppe</b> mit Schokocornflakes Frischobst
10.02.2022	<b>Gekochtes Ei</b> in Senfsauce und Petersilienkartoffeln Rote Bete oder Frischobst	<b>Fischpfanne</b> Seelachs und Pangasius in Kräutersauce, dazu Reis Rote Bete oder Frischobst	<b>Vollkorn-Fusilli</b> mit Käse-Kräutersauce Rote Bete oder Frischobst
11.02.2022	<b>Fruchtiges Hühnercurry</b> mit Mango-Currysauce und Gemüsestreifen, dazu Reis-Wildreis-Mix Schokogrießbrei	<b>Boulette</b> mit Schmorgurken und Salzkartoffeln Schokogrießbrei	<b>Brokkolicremesuppe</b> , dazu Vollkornbrot Schokogrießbrei
14.02.2022	<b>Gelbe Erbsensuppe</b> mit Geflügelwienerscheiben Pfersichwürfelkompott	<b>Fleischkäse</b> mit Bratensauce, Möhren-Pastinaken-gemüse und Salzkartoffeln Pfersichwürfelkompott	<b>Nudeln „Napoli“</b> Penne mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Pfersichwürfelkompott
15.02.2022	<b>Vegetarische Pusztapfanne</b> Vegetarisches Geschnetzeltes in Tomatensauce mit Paprika und Mais, dazu <b>Bio-Reis</b> Weißkrautrohkost oder Frischobst	<b>Gemüseburger</b> mit Kürbis-Käsecremesauce und Salzkartoffeln Weißkrautrohkost oder Frischobst	<b>Bunte Fusilli</b> mit cremiger Pilzsauce Weißkrautrohkost oder Frischobst
16.02.2022	<b>Gemüse-Hähnchenpfanne</b> und Reis Vanillepudding mit Erdbeersauce	<b>Hackbraten</b> mit dunkler Sahnesauce, Erbsen-Maisgemüse und Salzkartoffeln Vanillepudding mit Erdbeersauce	<b>Sternchennudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage und Dinkelvollkornbrot Vanillepudding mit Erdbeersauce
17.02.2022	<b>Buntes Eierragout</b> mit Dillsauce, Gemüseeinlage und Salzkartoffeln Frischobst	<b>Bratwurst</b> mit dunkler Senfsauce, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln Frischobst	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker und Kirschsaure Frischobst
18.02.2022	<b>Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art"</b> mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln Quarkspeise mit Bananengeschmack	<b>Fischli</b> mit Zitronenbittersauce, Rote-Betegemüse und Kartoffelpüree Quarkspeise mit Bananengeschmack	<b>Kartoffelcremesuppe</b> , dazu Kornquarkbrötchen Quarkspeise mit Bananengeschmack

NIEDERSACHSEN



	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
21.02.2022	<b>Möhreneintopf</b> mit Kartoffelwürfeln und Rindfleischleinlage Birnenkompott	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, Möhren-Steckrüben-gemüse und Salzkartoffeln Birnenkompott	<b>Fusilli</b> mit Käse-Kräutersauce Birnenkompott
22.02.2022	<b>Veggie-Bolognese</b> Gabelspaghetti mit <b>Bio-Sonnenblumenhack</b> in Tomatensauce Frischobst	<b>Panierte Jagdwurstscheibe</b> mit Rahmsauce, Erbsengemüse und Kartoffelpüree Frischobst	<b>Grießbrei</b> mit Apfel-Quittensauce Frischobst
23.02.2022	<b>Currywurstgulasch</b> Geflügel-Wienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree Möhren-Mandarinenrohkost oder Frischobst	<b>Fischpfanne</b> Pangasius und Tilapia in Senfsauce, dazu Bio-Reis Möhren-Mandarinenrohkost oder Frischobst	<b>Fadennudelsuppe</b> mit Roggenvollkornbrot Möhren-Mandarinenrohkost oder Frischobst
24.02.2022	<b>Lose Wurst</b> mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke Frischobst	<b>Eieromelett</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Frischobst	<b>Penne</b> mit Tomaten-Kräutersauce Frischobst
25.02.2022	<b>Kartoffel-Auflauf</b> mit Zucchini und Kochschinkenstreifen Vanillequarkspeise	<b>Putengulasch</b> , Rotkohl und Salzkartoffeln Vanillequarkspeise	<b>Tomatencremesuppe</b> mit Reiseinlage, dazu Ciabatta Vanillequarkspeise
28.02.2022	<b>Soljanka</b> mit Jagdwurst-, Gurken- und Paprikawürfeln in Tomatensauce, dazu Brötchen Apfelmus	<b>Geflügelfrikadelle</b> mit Geflügelsauce, Wirsinggemüse und Kartoffelpüree Apfelmus	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker Apfelmus
01.03.2022	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Geflügelfleischbällchen und Gemüseeinlage, dazu Reis Rotkohlrohkost oder Frischobst	<b>Maultaschen</b> Nudelteil mit Fleisch-Spinatfüllung, dazu Tomaten-Kräutersauce Rotkohlrohkost oder Frischobst	<b>Möhren-Orangencremesuppe</b> , dazu Sonnenblumenbrötchen Rotkohlrohkost oder Frischobst
02.03.2022	<b>Penne</b> und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Rote Grütze mit Himbeer-Geschmack und Vanillesauce	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln Rote Grütze mit Himbeer-Geschmack und Vanillesauce	<b>Gemüse-Eintopf</b> mit Eibly-Einlage Rote Grütze mit Himbeer-Geschmack und Vanillesauce
03.03.2022	<b>Gehacktesstippe</b> Hackfleisch in dunkler Sauce, dazu Kartoffelpüree und Gewürzgurke Frischobst	<b>Eierkuchen</b> mit Schokosauce Frischobst	<b>Gemüse-Kichererbsen-Curry</b> mit mediterranem Bulgur Frischobst
04.03.2022	<b>Fruchtiges Ragout</b> Veget. Geschnetzeltes mit Pfirsich-Currysauce, dazu Reis Kirschjoghurt	<b>Gekochtes Ei</b> mit Senfsauce, Möhrengemüse und Salzkartoffeln Kirschjoghurt	<b>Bio-Gabelspaghetti</b> in Tomaten-Käsesauce Kirschjoghurt

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

Schwein / pork Rind / beef Geflügel / fowl Fisch / fish Vegetarisch / vegetarian Veggie-Tag Produkt aus eigener Herstellung

**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 Milcherzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenlandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | 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).

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