

09

BESTELLSCHEIN

SACHSEN-ANHALT

Interne Nummer

Bitte vollständig ausfüllen!

Kundennummer

Name

Einrichtung

Telefonnummer für eventuelle Rückfragen

30. KW

A

B

C

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

31. KW

A

B

C

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

32. KW

A

B

C

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

33. 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](#) einsehbar.

Unterschrift

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

SACHSEN-ANHALT

Ferien: 14.07. - 24.08.2022

30

Menü - A -

25.07.2022

Ditalini-Nudelsuppe „Royale“ mit Gemüse und Eierstich

A(a),C,G,I

Veggie-Day

3

Apfelmus

3

26.07.2022

Penne und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln

A(a)

2,3,7,G,I

Obst

27.07.2022

Gekochtes Ei mit Senfsauce und Salzkartoffeln

C

G,I,J

Rote Bete oder Obst

8

28.07.2022

Gekochtes Ei mit Senfsauce und Salzkartoffeln

C

G,I,J

Rote Bete oder Obst

8

29.07.2022

Gekochtes Ei mit Senfsauce und Salzkartoffeln

C

G,I,J

Rote Bete oder Obst

8

31

Menü - A -

01.08.2022

Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Möhrenmix, dazu Salzkartoffeln

1,G

1

Apfelkompott

02.08.2022

Kräuterquark und Salzkartoffeln

G

Gurkensalat oder Obst

03.08.2022

Buntes Eierragout in Senfsauce, dazu Kartoffelpüree

C,G,I,J

G

Erdbeerpudding

G

04.08.2022

Hühnerfrikassee „Gärtnerin Art“ mit Gemüseeinlage und Bio-Reis

G

Obst

05.08.2022

Hühnerfrikassee „Gärtnerin Art“ mit Gemüseeinlage und Bio-Reis

G

Obst

32

Menü - B -

08.08.2022

Boulette mit Bratensauce, Buttererbsen und Salzkartoffeln

A(a),C

1,G,I,J

G

Pfirsichwürfelkompott

09.08.2022

Vegetarisches Geschnetzeltes mit Erbsen und Champignons, dazu Bio-Reis

A(a,c),C,G,I

JETZT NEU

Gurkensalat mit Joghurt oder Obst

G

10.08.2022

Vegetarische Stippe Bio-Sonnenblumenhack in dunkler Sauce, dazu Kartoffelpüree und Gewürzgurke

1,G,I,J

G

8,J

Obst

11.08.2022

Sommerlicher Gemüseeintopf mit Kartoffelwürfeln und Kornquarkbrötchen

G,I

A(a,b,c,d),G

Kiwigrütze mit Vanillesauce

1,G

12.08.2022

Sommerlicher Gemüseeintopf mit Kartoffelwürfeln und Kornquarkbrötchen

G,I

A(a,b,c,d),G

Kiwigrütze mit Vanillesauce

1,G

33

Menü - B -

15.08.2022

Blumenkohl in holländischer Sauce mit vegetarischem Geschnetzelten und Kartoffelpüree

1,A(a,c),C,G,I,J

G

Kirschgrütze

16.08.2022

Reiseintopf mit Gemüseeinlage und Quarkbrot

G,I

A(a,b),G

Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst

17.08.2022

Buntes Eierfrikassee mit Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln

C,G,I

Veggie-Day

Obst

18.08.2022

Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Kohlrabi in Rahm und Salzkartoffeln

A(a)

1,G

G,I

Schokopudding

G

19.08.2022

Nudeln „Bolognese Art“ Fusilli mit Tomaten-Hackfleischsauce

A(a)

I

Quarkspeise mit Waldmeister-Geschmack

1,G

30. BIS 33. KW)

Menü - C -

08.08.2022

Milchreis mit Zucker und Zimt

G

Apfelmus

3

09.08.2022

Milchreis mit Zucker und Zimt

G

Apfelmus

3

10.08.2022

Kohlrabi-Kartoffel-cremesuppe, dazu Hafervollkornbrot

G,I

A(a,c,d)

Bananenquarkspeise

1,G

11.08.2022

Milchreis mit Zucker und Zimt

G

Apfelmus

3

12.08.2022

Milchreis mit Zucker und Zimt

G

Apfelmus

3

Menü - C -

08.08.2022

Fusilli mit Käsesauce

A(a)

G,I

Pfirsichwürfelkompott

09.08.2022

2 Fischstäbchen in Senfsauce und Kartoffelpüree

A(a),D

G,I,J

G

Gurkensalat mit Joghurt oder Obst

G

10.08.2022

Grießbrei mit kalter Erdbeersauce

A(a),G

Obst

11.08.2022

Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensauce und Gabelspaghetti

2,A(a)

G,I

A(a)

Kiwigrütze mit Vanillesauce

1,G

12.08.2022

Süßkartoffel-Möhren-cremesuppe, mit Dinkelvollkornbrot

G,I

A(a),K,M

Apfelmus

3

Menü - C -

01.08.2022

Penne mit italienischer Tomatensauce

A(a)

G,I

Apfelkompott

02.08.2022

Backfisch mit Zitronenbittersauce und Salzkartoffeln

A(a),D

G,I

Gurkensalat oder Obst

03.08.2022

Blumenkohlcremesuppe mit Curry und Kokos, dazu Sonnenblumenkernbrötchen

G,I

A(a,d)

Rote Grütze mit Vanillesauce

1,A(a),G

04.08.2022

Blumenkohlcremesuppe mit Curry und Kokos, dazu Sonnenblumenkernbrötchen

G,I

A(a,d)

Rote Grütze mit Vanillesauce

1,A(a),G

05.08.2022

Blumenkohlcremesuppe mit Curry und Kokos, dazu Sonnenblumenkernbrötchen

G,I

A(a,d)

Rote Grütze mit Vanillesauce

1,A(a),G

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