

Interne Nummer

--	--	--

Bitte vollständig ausfüllen!

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

Kundennummer

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

Name

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

Einrichtung

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

Telefonnummer für eventuelle Rückfragen

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

42. KW

	A	B	C
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

43. KW

	A	B	C
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

44. KW

	A	B	C
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

45. 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 17.10. BIS 11.11.2022 (42. BIS 45. KW)

KW	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	KW	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
17.10.2022		Rindergulasch, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 1,6,I,J 8	Milchreis mit Zimt und Zucker G	31.10.2022		Reformationstag	
18.10.2022	Fusilli mit Käsesauce A(a) G,I	Apfelmus 3	Kürbis-Kartoffelcremesuppe mit Brötchen G,I A(a)	01.11.2022	Bio-Gabelspaghetti mit Brokkoli-Käsesauce A(a) G,I	Schweineschnitzel mit Bratensauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln A(a) 1,6,I,J 1	Sternchennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Brötchen A(a),G,I A(a)
19.10.2022	Gemüse-Hähnchenragout mit Bio-Reis G		Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Hafervollkornbrot A(a),C,G,I A(a,c,d)	02.11.2022	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce, dazu Kartoffelpüree und Gewürzgurke 1,6,I,J G 8,J	Eierkuchen mit Schokosauce A(a),C,G G	Bunte Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln und Möhrenbrot G,I A(a,b)
20.10.2022		Fischragout Pangasius und Seelachs in Kräutersauce mit Reis D,G,I	Gabelspaghetti mit Tomatensauce A(a) G,I	03.11.2022	Süßkartoffel-Möhrencremesuppe mit Hafervollkornbrot G,I A(a,c,d)	Fischragout Pangasius und Tilapia in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Reis 1,J,D,G,I	Gabelspaghetti mit Tomaten-Käsesauce A(a) G,I
21.10.2022		Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Pastinaken-Möhrengemüse und Salzkartoffeln Schokopudding A(a) 1,6 G 1	Mediterrane Gemüsepfanne mit Bulgur G,I A(a),G,I	04.11.2022	Eierfrikassee in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln C,G,I	Fusilli mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfel A(a) 2,3,7,G,I	Milchreis mit Zimt und Zucker G
24.10.2022		2 Würstchen „Nürnberger Art“ mit Bratensauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln Birnenkompott 7,G 1,6,I,J 1	Penne mit italienischer Tomatensauce A(a) G,I	07.11.2022	Erbseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Wienerscheiben 2,3,7,G,I,J	Geflügelfrikadelle mit Geflügelsauce, Möhren-Steckrüben Gemüse und Salzkartoffeln A(a),C,J 1,6 G 1	Fusilli mit Tomatensauce A(a) G,I
25.10.2022	Möhrencremesuppe, dazu Mischbrot G,I A(a,b)	2 Fischstäbchen mit Zitronenbuttersauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln A(a),D G,I 1		08.11.2022	Gemüsepfanne in Currysahnesauce mit vegetarischem Geschnetzelten, dazu Reis Obst A(a,c),C,G,I	Eieromelett mit Rahmspinat und Salzkartoffeln C,G,I G,I	Schokopuddingsuppe mit Zwieback G A(a,d),F,G
26.10.2022	Herbstliches Gemüseragout in holländischer Sauce, dazu Kartoffelpüree 1,6,I,J G	Königsberger Kochklops in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln A(a),C,G,I G,I		09.11.2022	Gabelspaghetti und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln A(a) 2,3,7,G,I	Fischburger mit Dillsauce und Kartoffelpüree A(a),D,G G,I G	Reissuppe mit Gemüseeinlage und Roggenvollkornbrot G,I A(a,b)
27.10.2022	Buntes Eierfrikassee in Senfsauce, dazu Salzkartoffeln C,G,I,J	Ghoul	Grießbrei mit „Blutsauce“ (dunkle Mehrfruchtsauce) A(a),G 1	10.11.2022	Currywurstgulasch Geflügel-Wienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree 2,3,7,G,I G	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln 1,6 G 1	Penne mit Kürbis-Käsesauce A(a) G,I
28.10.2022	Fusilli und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln A(a) 2,3,7,G,I	Pumpkin	Hexensuppe Gemüseintopf mit Kürbis und Reiseinlage G,I	11.11.2022	Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage dazu Bio-Reis G	Bratwurst mit dunkler Sahnesauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln 7 1,6,I,J I	Gemüsecremesuppe mit Brötchen G,I A(a)
	Orangenpudding 1,G		Orangenpudding 1,G		Vanillepudding G	Vanillepudding G	Vanillepudding G



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

**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 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 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).