

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 einsehbar.

Unterschrift

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

42	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	44	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
17.10.2022		Rindergulasch, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Apfelmus	Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus	31.10.2022		Reformationstag	
18.10.2022	Fusilli mit Käsesauce Obst		Kürbis-Kartoffelcremesuppe mit Brötchen Obst	01.11.2022	Bio-Gabelspaghetti mit Brokkoli-Käsescremesauce Pfirsichwürfelkompott	Schweineschnitzel mit Bratensauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Pfirsichwürfelkompott	Sternchennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Brötchen Pfirsichwürfelkompott
19.10.2022	Gemüse-Hähnchenragout mit Bio-Reis Joghurt mit Bananengeschmack		Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Hafervollkornbrot Joghurt mit Bananengeschmack	02.11.2022	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce, dazu Kartoffelpüree und Gewürzgerke Obst	Eierkuchen mit Schokosauce Obst	Bunte Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln und Möhrenbrot Obst
20.10.2022		Fischragout Pangasius und Seelachs in Kräutersauce mit Reis Rote Bete oder Obst	Gabelspaghetti mit Tomatensauce Rote Bete oder Obst	03.11.2022	Süßkartoffel-Möhrencremesuppe mit Hafervollkornbrot Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	Fischragout Pangasius und Tilapia in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Reis Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	Gabelspaghetti mit Tomaten-Käsesauce Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst
21.10.2022		Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Pastinaken-Möhrengemüse und Salzkartoffeln Schokopudding	Mediterrane Gemüsepfanne mit Bulgur Schokopudding	04.11.2022	Eierfrikassee in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln Apfelkompott	Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensauce und Fusilli Apfelkompott	Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelkompott
43	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	45	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
24.10.2022		2 Würstchen „Nürnberger Art“ mit Bratensauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln Birnenkompott	Penne mit italienischer Tomatensauce Birnenkompott	07.11.2022	Erbseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Wienerscheiben Kirschkompott	Geflügelfrikadelle mit Geflügelsauce, Möhren-Steckrüben Gemüse und Salzkartoffeln Kirschkompott	Fusilli mit Tomatensauce Kirschkompott
25.10.2022	Möhrencremesuppe, dazu Mischbrot Kirschjoghurtspeise	2 Fischstäbchen mit Zitronenbuttersauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln Kirschjoghurtspeise		08.11.2022	Gemüsepfanne in Currysahnesauce mit vegetarischem Geschnetzelten, dazu Reis Obst	Eieromelett mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Obst	Schokopuddingsuppe mit Zwieback Obst
26.10.2022	Herbstliches Gemüseragout in holländischer Sauce, dazu Kartoffelpüree Möhren-Apfelrohkost oder Obst	Königsberger Kochklops in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln Möhren-Apfelrohkost oder Obst		09.11.2022	Gabelspaghetti und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Bohnensalat oder Obst	Fischburger mit Dillsauce und Kartoffelpüree Bohnensalat oder Obst	Reissuppe mit Gemüseeinlage und Roggenvollkornbrot Bohnensalat oder Obst
27.10.2022	Buntes Eierfrikassee in Senfsauce, dazu Salzkartoffeln Obst	„Blutsaucen“ (dunkle Mehrfruchtsauce) Obst	Grießbrei mit „Blutsaucen“ (dunkle Mehrfruchtsauce) Obst	10.11.2022	Currywurstgulasch Geflügel-Wienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree Stracciatellajoghurt	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln Stracciatellajoghurt	Penne mit Kürbis-Käsescremesauce Stracciatellajoghurt
28.10.2022	Fusilli und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Orangenpudding	Hexensuppe Gemüseintopf mit Kürbis und Reiseinlage Orangenpudding	Hexensuppe Gemüseintopf mit Kürbis und Reiseinlage Orangenpudding	11.11.2022	Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage dazu Bio-Reis Vanillepudding	Bratwurst mit dunkler Sahnesauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln Vanillepudding	Gemüsecremesuppe mit Brötchen Vanillepudding



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 Milchprodukte | 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.

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