

12

BESTELLSCHEIN

NIEDERSACHSEN

Bitte vollständig ausfüllen!

Kundennummer

Name

Schule

Klasse

Telefonnummer für eventuelle Rückfragen

42. KW

A

B

F

C

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

43. KW

A

B

F

C

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

44. KW

A

B

F

C

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

45. KW

A

B

F

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.alexmenü.de](#) einsehbar.

Unterschrift

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

SPEISEPLAN VOM 17.10. BIS 11.11.2022 (42. BIS 45. KW)													
NIEDERSACHSEN					NIEDERSACHSEN Ferien: 17.10. - 31.10.2022								
42					44								
Menü - A -		Menü - B -		Menü - F -	Menü - A -		Menü - B -		Menü - C -				
17.10.2022		Rindergulasch, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln			Milchreis mit Zimt und Zucker								
18.10.2022		Fusilli mit Käsesauce			Kürbis-Kartoffelcremesuppe mit Brötchen		Bio-Gabelspaghetti mit Brokkoli-Käsecremesauce						
19.10.2022		Gemüse-Hähnchenragout mit Bio-Reis			Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Hafervollkornbrot		Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce, dazu Kartoffelpüree und Gewürzgurke						
20.10.2022		Fischragout Pangasius und Seelachs in Kräutersauce mit Reis			Gabelspaghetti mit Tomatensauce		Süßkartoffel-Möhrencremesuppe mit Hafervollkornbrot						
21.10.2022		Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Pastinaken-Möhrengemüse und Salzkartoffeln			Mediterrane Gemüsepfanne mit Bulgur		Eierfrikassee in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln						
43					45								
Menü - A -		Menü - B -		Menü - F -	Menü - A -		Menü - B -		Menü - C -				
24.10.2022		3 Würstchen „Nürnberger Art“ mit Bratensauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln			Penne mit italienischer Tomatensauce		Erbseintopf mit Kartoffelwürfeln und Wienerscheiben						
25.10.2022		Möhrencremesuppe, dazu Mischbrot			Möhrencremesuppe, dazu Mischbrot		Gemüsepfanne in Curryrahmsauce mit vegetarischem Geschnetzelten, dazu Reis						
26.10.2022		Herbstliches Gemüseragout in holländischer Sauce, dazu Kartoffelpüree			Königsberger Kochklops in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln		Gabelspaghetti und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln						
27.10.2022		Buntes Eierfrikassee in Senfsauce, dazu Salzkartoffeln			Grießbrei mit „Blutsauce“ (dunkle Mehrfrucht-sauce)		Currywurstgulasch Geflügel-Wienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree						
28.10.2022		Fusilli und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln			Hexensuppe Gemüseintopf mit Kürbis und Reiseinlage		Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage, dazu Bio-Reis						
		Orangenpudding			Orangenpudding		Vanillepudding						
Kennzeichnung: Die farbig hinterlegten Gerichte bilden den HOPSI-PFAD nach der „Bremer Checkliste“.					Schwein / pork Rind / beef Geflügel / fowl Fisch / fish Vegetarisch / vegetarian 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 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.alexmenü.de .													