

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



SACHSEN-ANHALT

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.alexmenu.de einsehbar.

Unterschrift

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

	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -		Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
17.10.2022	Nudeln „Bolognese Art“ Penne mit Tomaten-Hackfleischsauce Apfelmus	Rindergulasch , dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Apfelmus	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln, dazu Wiener Würstchen	Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus	31.10.2022			Reformationstag	
18.10.2022	Fusilli mit Käsesauce Obst	Gemüsefrikadelle mit Spinatsauce und Salzkartoffeln Obst	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellaabällchen	Kürbis- Kartoffelcremesuppe mit Brötchen Obst	01.11.2022		Schweineschnitzel mit Bratensauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Pfirsichwürfelkompott	Sternchennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Brötchen Pfirsichwürfelkompott	
19.10.2022	Gemüse- Hähnchenragout mit Bio-Reis Joghurt mit Bananen- Geschmack	Kohlroulade mit Bratensauce und Salzkartoffeln Joghurt mit Bananen- Geschmack	Thunfisch-Wrap gefüllt mit Salatmix, Gurke, Tomate und Thunfisch	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Hafervollkornbrot Joghurt mit Bananen- Geschmack	02.11.2022		Eierkuchen mit Schokosauce Obst	Bunte Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln und Möhrenbrot Obst	
20.10.2022	Gekochtes Ei mit Sensesauce und Petersilienkartoffeln Rote Bete	Fischragout Pangasius und Seelachs in Kräutersauce mit Reis Rote Bete	American-Salat Salatmix, Gurke, Paprika, Ei Tomate, Kochschinken- und Hähnchenbruststreifen, dazu Thousand-Island-Dressing	Gabelspaghetti mit Tomatensauce Rote Bete	03.11.2022		Fischragout Pangasius und Tilapia in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Reis Rotkohl-Apfelrohkost	Gabelspaghetti mit Tomaten-Käsesauce Rotkohl-Apfelrohkost	
21.10.2022	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Wienerscheiben Schokopudding	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Pastinaken- Möhrengemüse und Salzkartoffeln Schokopudding	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes	Mediterrane Gemüsepfanne mit Bulgur Schokopudding	04.11.2022		Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensauce und Fusilli Apfelkompott	Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelkompott	
24.10.2022		3 Würstchen „Nürnberger Art“ mit Bratensauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln Birnenkompott		Penne mit italienischer Tomatensauce Birnenkompott	07.11.2022	Erbseintopf mit Kartoffelwürfeln und Wienerscheiben Kirschkompott	Geflügelfrikadelle mit Geflügelsauce, Möhren- Steckrüben- gemüse und Salzkartoffeln Kirschkompott	Penne-Nudelsalat mit Gemüseeinlage, dazu Wiener Würstchen Kirschkompott	
25.10.2022	Möhrencremesuppe , dazu Mischbrot Kirschgoghurtspeise	3 Fischstäbchen mit Zitronenbuttersauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln Kirschgoghurtspeise			08.11.2022	Gemüsepfanne in Currysahnesauce mit vegetarischem Geschnetzelten, dazu Reis Obst	Eieromelett mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Obst	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Milchbrötchen	
26.10.2022	Herbstliches Gemüseragout in holländischer Sauce, dazu Kartoffelpüree Möhren-Apfelrohkost	Königsberger Kochklops in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln Möhren-Apfelrohkost			09.11.2022	Gabelspaghetti und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurst- würfeln Bohnensalat	Fischburger mit Dillsauce und Kartoffelpüree Bohnensalat	Hawaii-Salat Salatmix, Tomate, Ananas, Kochschinken, Käse und Kokos- Curry-Dressing Bohnensalat	
27.10.2022	Buntes Eierfrikassee in Sensesauce, dazu Salzkartoffeln Obst			Grießbrei mit „Blutsauce“ (dunkle Mehrfrucht- sauce) Obst	10.11.2022	Currywurstgulasch Geflügel-Wienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree Stracciatellajoghurt	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln Stracciatellajoghurt	Kalter Milchreis mit Kirschsauce Stracciatellajoghurt	
28.10.2022	Fusilli und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurst- würfeln 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	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, To- mate, Rucola, Mozzarella und Basilikum- Joghurt-Dressing 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 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.