

NIEDERSACHSEN

Interne Nummer

--	--	--

Bitte vollständig ausfüllen!

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

Kundennummer

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

Name

Einrichtung

Telefonnummer für eventuelle Rückfragen

46. KW

	A	B	C
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

47. KW

	A	B	C
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

48. KW

	A	B	C
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

49. 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 14.11. BIS 09.12.2022 (46. BIS 49. KW)

	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
14.11.2022	Penne mit Brokkoli-Käsecremesauce Apfelmus	Geflügelgulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln Apfelmus	Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus
15.11.2022	Linseneintopf mit Kartoffel- und Kasselerwürfeln Weißkohl-Kräuterrohkost oder Obst	Fischragout Pangasius, Tilapia und Wildlachs in Kräutersauce, dazu Reis Weißkohl-Kräuterrohkost oder Obst	Bio-Gabelspaghetti mit Tomatensauce Weißkohl-Kräuterrohkost oder Obst
16.11.2022	Fusilli und Tomatensauce mit Geflügel-jagdwurstwürfeln Orangenpudding	Schweineschnitzel mit Bratensauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln Orangenpudding	Kürbis-Kartoffelcremesuppe mit Baguette Orangenpudding
17.11.2022	Vegetarische Stippe Bio-Sonnenblumenhack in dunkler Sauce, dazu Salzkartoffeln und Gewürzgerke Obst	Currywurst mit Ketchupsauce, dazu Kartoffelpüree Obst	Grießbrei mit roter Mehrfruchtsauce Obst
18.11.2022	Buntes Eierragout in Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln Erdbeerpudding	Geflügelboulette mit Geflügelsauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln Erdbeerpudding	Graupensuppe mit Gemüseeinlage und Kartoffelwürfeln, dazu Mischbrot Erdbeerpudding
21.11.2022	Reiseintopf mit Gemüse- und Rindfleischinlage Apfel-Aprikosenkompott	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, grünen Bohnen, dazu Salzkartoffeln Apfel-Aprikosenkompott	Gabelspaghetti mit Tomaten-Käsesauce Apfel-Aprikosenkompott
22.11.2022	Hühnerfrikassee „Gärtnerin Art“ mit Gemüseeinlage und Bio-Reis Möhren-Mandarinenrohkost oder Obst	Backfisch mit Senfsauce und Kartoffelpüree Möhren-Mandarinenrohkost oder Obst	Linsencurry mit Apfel und Möhre, dazu Ebly Möhren-Mandarinenrohkost oder Obst
23.11.2022	Vegetarische Pusztapfanne Vegetarisches Geschnetzeltes in Tomatensauce mit Paprika und Mais, dazu Bulgur Zitronenjoghurtspeise	Bratwurst mit Rahmsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln Zitronenjoghurtspeise	Kartoffelcremesuppe mit Brötchen Zitronenjoghurtspeise
24.11.2022	Nudeln „Bolognese Art“ Penne mit Tomaten-Hackfleischsauce Obst	Gemüseburger mit Möhren-Pastinakengemüse, Käsecremesauce und Salzkartoffeln Obst	Schokoladenpuddingsuppe mit Zwieback Obst
25.11.2022	Fleischklößenragout Geflügelfleischklößchen, Erbsen und Möhren in heller Sauce, dazu Reis Schokogrießbrei	Eieromelett mit Baked Beans (Weiße Bohnen) in Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree Schokogrießbrei	Ditalini-Nudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Hafervollkornbrot Schokogrießbrei

NIEDERSACHSEN



	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
28.11.2022	Gemüse-Hähnchenpfanne, dazu Reis Pfersichwürfelkompott	Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensauce und Gabelspaghetti Pfersichwürfelkompott	Rote Bete-Kartoffelcremesuppe und Brötchen Pfersichwürfelkompott
29.11.2022	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce, dazu Kartoffelpüree und Gewürzgerke Obst	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln Obst	Milchreis mit Zimt und Zucker und Apfel-Quittensauce Obst
30.11.2022	Pilzragout in Rahm mit Bio-Reis Grüne Grütze mit Apfel-Mango-Geschmack und Vanillesauce	Boulette und Tomatensahnesauce mit Gemüsestreifen, dazu Kartoffelpüree Grüne Grütze mit Apfel-Mango-Geschmack und Vanillesauce	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und Hafervollkornbrot Grüne Grütze mit Apfel-Mango-Geschmack und Vanillesauce
01.12.2022	Nudeln „Primavera“ Gabelspaghetti mit Gemüse-Sahnesauce Rote Bete oder Obst	Fischpfanne Seelachs und Pangasius in Tomatensauce, dazu Reis Rote Bete oder Obst	Gekochtes Ei mit Senfsauce und Salzkartoffeln Rote Bete oder Obst
02.12.2022	Portugiesischer Eintopf mit Kichererbsen, Gemüse, Kartoffel- und Rindfleischwürfeln Pudding mit Bananen-Geschmack	Polentatasche mit Zucchini-Tomatensauce und Kartoffelpüree Pudding mit Bananen-Geschmack	Fusilli mit Tomatensauce Pudding mit Bananen-Geschmack
05.12.2022	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Reis Kirschkompott	Blumenkohl-Käsebratling mit Ratatouille und Kartoffelpüree Kirschkompott	Sternchennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Brötchen Kirschkompott
06.12.2022	Brokkoli in holländischer Sauce mit vegetarischem Geschnetzelten und Salzkartoffeln Obst	Fischburger mit Zitronenbittersauce Erbsen-Maisgemüse und Salzkartoffeln Obst	Grießbrei mit gelber Mehrfruchtsauce Obst
07.12.2022	Chili con Carne Geflügelhackfleisch und Kidneybohnen in Tomatensauce, dazu Reis Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	Kochklops in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	Bio-Gabelspaghetti mit Käse-Kräutersauce Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst
08.12.2022	Gabelspaghetti und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Vanillepudding	Eieromelett mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Vanillepudding	Gemüsecremesuppe, dazu Baguette Vanillepudding
09.12.2022	Gelber Erbseneintopf mit Kartoffelwürfeln Stracciatellajoghurt	Härdöpfeltätschli 3 Kartoffelpuffer mit Kräuter-Joghurtdip Stracciatellajoghurt	Penne mit italienischer Tomatensauce Stracciatellajoghurt

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 | I 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!