Speiseplan vom 09.01. - 15.01.2023

02	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 09.01.2023	**Kräftiger Eintopf** C,G,I mit Möhren, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen **Joghurt mit Vanille-Geschmack** G	**Schweinespießbraten** 1,G,I,J mit Bratensauce, Rotkohl und 8 Salzkartoffeln 3,L **Joghurt mit Vanille-Geschmack** G	**2 kleine Bouletten** A(a),C auf buntem Frühlingsgemüse in holländischer Sauce, G,I dazu Kräuter-Kartoffelpüree G **Joghurt mit Vanille-Geschmack** G	**Gebratenes Hähnchenbrustfilet** F mit Käse-Kräutersauce, G,I dazu Blattspinat und G,I Tomaten-Nudeln A(a),G,I **Joghurt mit Vanille-Geschmack** G	**Kartoffelsalat** 3,8,C,J mit Mayonnaise und Wiener Würstchen 2,3,7 **Joghurt mit Vanille-Geschmack** G	**Milchreis** G mit Zimt und Zucker und Apfelmus 3 **Joghurt mit Vanille-Geschmack** G	**Paprikaschote** mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce G,I und Petersilienkartoffeln 3,L 3,7 BE **Joghurt mit Vanille-Geschmack** G
Dienstag 10.01.2023	**2 Eierpfannkuchen** A(a),C,G mit Pfirsich-, Ananas- und Mandarinensauce **Fruchtcocktail**	**2 Knacker** 2,3,J auf Sauerkraut, 2,3,I dazu Kartoffelpüree G **Fruchtcocktail**	**Wirsingkohlroulade** mit Hackfleischfüllung, G,J dazu Rahmsauce 1,G,I,J und Kartoffelpüree G **Fruchtcocktail**	**Gebratenes Rotbarschfilet** D mit Remouladensauce, 3,8,C,G,J dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 2,3 **Fruchtcocktail**	**Hopsi-Fit-Salat** Salatmix, Gurke, Tomate, Körner-Mix, Croûtons A(a) und Bärlauch-Joghurt-Dressing G **Fruchtcocktail**	**Nudeln** A(a) mit Brokkoli- Käsecremesauce G,I **Fruchtcocktail**	**Grüner Bohneneintopf** G,I mit Rindfleischeinlage **Fruchtcocktail**
Mittwoch 11.01.2023	**Schinken-Nudeln** 2,3,7,A(a),C mit fruchtiger Tomatensauce G,I **Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokoladensauce** 1,G	**Bunter Gemüseeintopf** C,G,I mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und Fleischbällchen **Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokoladensauce** 1,G	**Hähnchenschnitzel** A(a) mit Geflügelsauce, 1,G dazu Paprika-Maisgemüse G,I und Salzkartoffeln 3,L **Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokoladensauce** 1,G	**Grünkohlplatte** 2,3,G,I,J mit Kasseler 2,3,7 und Knacker, 2,3,J dazu Salzkartoffeln 3,L **Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokoladensauce** 1,G	**Florida-Salat** Salatmix, Tomaten, Pfirsich und Hähnchenbrust, dazu amerikanischer 3,C,G,J Krautsalat **Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokoladensauce** 1,G	**Möhren-Pastinakencremesuppe** G,I mit Hafervollkornbrot A(a,c,d) **Pudding mit Vanille-Geschmack und Schokoladensauce** 1,G	**2 kleine Bouletten** A(a),C **„Jäger Art“** mit Pilzsauce, 1,G,I,J Rosenkohl in Rahm und G,I Petersilienkartoffeln 3,L 3,5 BE **Pudding mit Vanille-geschmack und Schokoladensauce** 1,G
Donnerstag 12.01.2023	**Blumenkohl** in holländischer Sauce G,I mit 2 Kochklopsen und A(a),C,G,J Kräuter-Kartoffelpüree G **Kirschcreme** G	**2 Matjesfilets** 2,4,D **„Hausfrauen Art“** in Apfel-Zwiebel-Sahnesauce 3,C,G,J mit Brechbohnen in Schwitze G,I und Salzkartoffeln 3,L **Kirschcreme** G	**Nudel-Eintopf** A(a),C,G,I mit Tomaten, Möhren, Porree, Kräutern und Fleischbällchen **Kirschcreme** G	**Gebratene Entenkeule** mit Geflügelsauce, 1,G Kartoffel-Kürbispüree G,I und Rotkrautsalat **Kirschcreme** G	**Fingerfood** 3 frisches Gemüse der Saison mit Quarkdip G **Kirschcreme** G	**Grießbrei** A(a),G mit roter Mehrfruchtsauce **Kirschcreme** G	**Mageres Eisbeinfleisch** 2,3,7,I auf Sauerkraut 2,3,I mit Kartoffelpüree G 3,0 BE **Kirschcreme** G
Freitag 13.01.2023	**Ungarisches Rindergulasch** 1,G,I,J mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln A(a),C **Schokoladen-Minzpudding** G	**Hackbraten** A(a) in Bratensauce 1,G,I,J mit Rosenkohl in Rahm G,I und Kartoffelpüree G **Schokoladen-Minzpudding** G	**Gedünstetes Seelachsfilet** D in Buttersauce G,I mit Petersilienkartoffeln 3,L und Bohnensalat **Schokoladen-Minzpudding** G	**1/2 Grillhähnchen,** dazu Paprika-Tomatenreis und Krautsalat **Schokoladen-Minzpudding** G	**Mexiko-Salat** Salatmix, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchen- streifen und Knoblauch- Dressing G **Schokoladen-Minzpudding** G	**Grüne Bohnensuppe** G,I mit Kartoffelwürfeln, dazu Baguette A(a) **Schokoladen-Minzpudding** G	**Kräuter-Rührei** C,G mit Rahmspinat G,I und Salzkartoffeln 3,L 1,6 BE **Schokoladen-Minzpudding** G
Samstag 14.01.2023	**Kleine Boulette** 7,A(a),C in Bratensauce, 1,G,I,J dazu Apfelrotkohl 8 und Salzkartoffeln 3,L **Dessert** G	**Hühnereintopf** G,I mit Spargel, Erbsen, Reis und Hühnerfleisch **Dessert** G		**Gebratenes Forellenfilet** D mit Zitronen-Kräutersauce, G,I Petersilienkartoffeln 3,L und Bohnensalat **Dessert** G			**Gekochter Rindertafelspitz** mit Meerrettichsauce, 3,5,G,I,L Möhrengemüse G und Petersilienkartoffeln 3,L 2,6 BE **Dessert** G
Sonntag 15.01.2023	**Hähnchenbrustfilet** auf buntem Gemüse G,I in Rahm, dazu Kräuter-Kartoffelpüree G **Dessert** G	**Kasselerbraten** 2,3,7 in Burgundersauce, 1,G,I,J Blumenkohl in Rahm G,I und Petersilienkartoffeln 3,L **Dessert** G		**Wildschweinrollbraten** mit Preiselbeersauce, 1,G,I,J dazu Kartoffelklöße 1,A(a),G und Apfelmus 3 **Dessert** G			**Königsberger Klopse** A(a),C,G,J in Kapernsauce G,I mit Salzkartoffeln 3,L und Rote-Bete-Salat 8 3,5 BE **Dessert** G

AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH

MONTAG BIS FREITAG
bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr

SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG
bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr

*Arbeitstag = Montag - Freitag

Kennzeichnung der Speisen: **Enthaltene 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 Milcherzeugnisse 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. **Enthaltene Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe**: BE Broteinheit

ALEXMENÜ GmbH & Co. KG | Parchauer Straße 1 B | 39126 Magdeburg | Tel.: +49 (391) 30036-36 | Fax: +49 (391) 30036-66 | Web: www.alexmenü.de | E-Mail: service@alex-menue.de

Speiseplan vom 16.01. - 22.01.2023

03	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 16.01.2023	**2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“** 7,G auf Sauerkraut, 2,3,I dazu Kartoffelpüree G **Zitronenmousse** 1,G	**Schweinegulasch „Jäger Art“** 1,G,I,J mit Waldpilzen, G dazu Möhrengemüse 3,L und Salzkartoffeln **Zitronenmousse** 1,G	**Gebratene Hähnchenbrust** F in Käse-Kräutersauce, G,I dazu Tomaten-Nudeln A(a),C,G,I **Zitronenmousse** 1,G	**2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“** gefüllt mit Speck und Zwiebeln 2,J in typischer Sauce, 1,8,G,I,J Leipziger Allerlei G und Salzkartoffeln 3,L **Zitronenmousse** 1,G	**Kartoffelsalat** 8,J mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten A(a),C **Zitronenmousse** 1,G	**Nudeln** A(a) mit Tomaten-Käsesauce G,I **Zitronenmousse** 1,G	**Mageres Kasseler** 2,3,7 mit Bratensauce, 1,G,I,J Wirsing in Rahm G,I und Kartoffelpüree G 2,2 BE **Zitronenmousse** 1,G
Dienstag 17.01.2023	**Hähnchenpfanne** mit Gemüse G und Reis **Erdbeer-Rhabarbergrütze**	**Gebratene Boulette** A(a),C mit Bratensauce, 1,G,I,J Kohlrabigemüse G,I und Kartoffelpüree G **Erdbeer-Rhabarbergrütze**	**Feine Bratwurst** 7,I,J mit Rahmsauce, 1,G,I,J Blumenkohl in Rahm G,I und Petersilienkartoffeln 3,L **Erdbeer-Rhabarbergrütze**	**Panierte Scholle** mit Dijon-Senf-Füllung, A(a),D,G,I,J dazu warmer Kartoffelsalat 8 und Gurkensalat **Erdbeer-Rhabarbergrütze**	**Tropic-Früchtesalat** G Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes A(a) **Erdbeer-Rhabarbergrütze**	**Gemüsebolognese** G,I mit Ebly A(a) **Erdbeer-Rhabarbergrütze**	**Rindergulasch „Stroganoff“** in Sauerrahmsauce mit Champignons und Gurke, 1,8,G,I,J dazu Kräuter-Kartoffelpüree G 2,8 BE **Erdbeer-Rhabarbergrütze**
Mittwoch 18.01.2023	**Schmorkohl** mit Hackfleisch 1,G,I und Kartoffelpüree G **Karamelpudding mit Sahnesauce** 1,G	**Grüner Erbseneintopf** 2,3,7,I,J mit Suppengemüse, Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen **Karamelpudding mit Sahnesauce** 1,G	**Gebratenes Pangasiusfilet,** D dazu Remouladensauce 3,8,C,G,J und gebackene A(a) Kartoffelspalten **Karamelpudding mit Sahnesauce** 1,G	**Paniertes Schweineschnitzel** A(a),C mit Champignons in Rahm, G,I dazu Bratkartoffeln mit mit Speck und Zwiebeln, 2,3 dazu Tomatensalat **Karamelpudding mit Sahnesauce** 1,G	**Kalter Milchreis** G mit Apfelmus 3 **Karamelpudding mit Sahnesauce** 1,G	**Kartoffelcremesuppe** G,I mit Brötchen A(a) **Karamelpudding mit Sahnesauce** 1,G	**Hackbraten** A(a) in Sahnesauce 1,G,I,J mit grünen Bohnen G und Salzkartoffeln 3,L 3 BE **Karamelpudding mit Sahnesauce** 1,G
Donnerstag 19.01.2023	**Fischragout** D,G,I in Kräuter-Rahmsauce mit Gemüsestreifen, dazu Risi Bisi **Grießbrei mit Kirschsauce** A(a),G	**2 Knacker** 2,3,J auf Grünkohl 2,3,G,I,J mit Salzkartoffeln 3,L **Grießbrei mit Kirschsauce** A(a),G	**Paprikaschote** mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce G,I und Reis **Grießbrei mit Kirschsauce** A(a),G	**Pfifferlinge** mit Speck, Zwiebeln, 1,2,3,G,I,J Kräutern und Eieromelett, C,G dazu Kartoffel-Röstitaler **Grießbrei mit Kirschsauce** A(a),G	**Asia-Wrap** 3,A(a),C,F,G,J gefüllt mit Eisbergsalat, Möhren, Paprika und Hähnchenbrust in Sweet-Chili-Sauce **Grießbrei mit Kirschsauce** A(a),G	**Vanillepuddingsuppe** 1,G mit Schokocornflakes A(a) **Grießbrei mit Kirschsauce** A(a),G	**Bratwurst „Thüringer Art“** 7,I,J mit dunkler Senfsauce, 1,G,I,J Rotkohl und 8 Salzkartoffeln 3,L 3,3 BE **Grießbrei mit Kirschsauce** A(a),G
Freitag 20.01.2023	**Nudeln „Bolognese“** A(a) Gabelspaghetti mit fruchtiger G,I Tomaten-Hackfleischsauce **Cappuccinopudding** G	**Gebratenes Pangasiusfilet** D in Dillsauce G,I mit Salzkartoffeln 3,L und Möhrensalat 2,3,8 **Cappuccinopudding** G	**Holsteiner Kartoffelsuppe** 2,3,7,G,I mit 2 Wiener Würstchen **Cappuccinopudding** G	**Schweinehaxe** (ohne Knochen) auf Wein-Sauerkraut, 3,I dazu Kartoffelklöße und Speckstippe 2,3 **Cappuccinopudding** G	**Perl-Couscous-Salat** A(a) mit Radieschen, Gurke, Paprika und Lauchzwiebeln **Cappuccinopudding** G	**Ditalini-Nudelsuppe** A(a),G,I mit Gemüseeinlage, dazu Hafervollkornbrot A(a,c,d) **Cappuccinopudding** G	**Hähnchenbrustfilet** F auf Spargelcremesauce, G,I buntes Gemüse G und Petersilienkartoffeln 3,L 2,2 BE **Cappuccinopudding** G
Samstag 21.01.2023	**Putenrollbraten** mit Sahnesauce, 1,G,I,J Brechbohnen in Schwitze G,I und Kartoffelpüree G **Dessert** G	**Kohlroulade** mit Hackfleischfüllung, G,J dazu Specksauce 1,2,3,G,I,J und Kartoffelpüree G **Dessert** G		**Gebratenes Schollenfilet** D mit Kräutersauce, G,I Erbsen und G Salzkartoffeln 3,L **Dessert** G			**Möhreneintopf** 2,3,7,G,I mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3 BE **Dessert** G
Sonntag 22.01.2023	**Gebratene Geflügelleber** mit Apfel-Zwiebelsauce und 1,G,I,J Kräuter-Kartoffelpüree G **Dessert** 1,G	**Hühnerfrikassee** G,I mit Champignons und Spargel, dazu Reis **Dessert** 1,G		**Lammkeulenbraten** in kräftiger Kräutersauce, 1,G,I,J dazu Bohnen und G Butterkartoffeln 3,G **Dessert** 1,G			**Schweinespießbraten** in Bratensauce 1,G,I,J mit Blumenkohl in Rahm G,I und Salzkartoffeln 3,L 2,3 BE **Dessert** 1,G

AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH

MONTAG BIS FREITAG
bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr

SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG
bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr

*Arbeitstag = Montag - Freitag

Kennzeichnung der Speisen: **Enthaltene 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 Milcherzeugnisse 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. **Enthaltene Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe**: BE Broteinheit

ALEXMENÜ GmbH & Co. KG | Parchauer Straße 1 B | 39126 Magdeburg | Tel.: +49 (391) 30036-36 | Fax: +49 (391) 30036-66 | Web: www.alexmenü.de | E-Mail: service@alex-menue.de

Speiseplan vom 23.01. - 29.01.2023

04	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 23.01.2023	**3 gebratene Fischstäbchen,** A(a),D dazu Gemüse- Kräuterkartoffelpüree G **Mousse au Chocolat** G	**3 Bratwürstchen** 7,G **„Nürnberger Art“** auf Sauerkraut, 2,3,I dazu Kartoffelpüree G **Mousse au Chocolat** G	**Rinderroulade „Bürgerlich“** mit Hackfleischfüllung 2,3,G,J in typischer Sauce, 1,8,G,I,J Rotkohl und 8 Kartoffelpüree G **Mousse au Chocolat** G	**Gebratene Entenbrust** **„süß-sauer“,** Chinagemüse mit Ananas 2,3,F,G,I und Reis **Mousse au Chocolat** G	**Bunter Nudelsalat** 3,A(a),C,J mit Mayonnaise, Erbsen, Mais und Paprika, dazu Wiener Würstchen 2,3,7 **Mousse au Chocolat** G	**Nudeln** A(a) mit Tomatensauce G,I **Mousse au Chocolat** G	**Boulette** A(a),C mit Sahnesauce, 1,G,I,J dazu Kohlrabigemüse G,I und Petersilienkartoffeln 3,L 2,8 BE **Mousse au Chocolat** G
Dienstag 24.01.2023	**Geflügelfrikassee** G,I mit Erbsen und Möhren, dazu Reis **Pfirsichkompott**	**Schweineschnitzel** A(a) mit Bratensauce, 1,G,I,J Erbsengemüse 1,G und Petersilienkartoffeln 3,L **Pfirsichkompott**	**Bunter Gemüseeintopf** G,I mit Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischeinlage **Pfirsichkompott**	**Grünkohlplatte** 2,3,G,I,J mit Kasseler 2,3,7 und Knacker, 2,3,J dazu Salzkartoffeln 3,L **Pfirsichkompott**	**Griechischer Salat** 1,2,3,5,7,G,L Salatmix, Gurke, Kochschinkenstreifen Balkankäse, Peperoni und Tsatsiki-Dressing G **Pfirsichkompott**	**Gekochtes Ei** C mit Senfsauce G,I,J und Salzkartoffeln, dazu Möhren-Apfel-Rohkost **Pfirsichkompott**	**Ungarisches Rindergulasch** 1,G,I,J mit Brechbohnen G und Salzkartoffeln 3,L 1,5 BE **Pfirsichkompott**
Mittwoch 25.01.2023	**Currywurst** frische grobe Bratwurst 3,4,7,G,I,J mit Ketchupsauce G,I und gebackenen Kartoffelspalten A(a) **Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack** 1,G	**Grüner Bohneneintopf** 2,3,7,G,I mit 2 Wiener Würstchen **Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack** 1,G	**2 kleine Bouletten** A(a),C auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, G,I dazu Kräuter- G Kartoffelpüree **Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack** 1,G	**3 „Matjesfilets“** 2,4,D mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und 2,3 Schwenkkartoffeln mit 1,3,L Petersilie **Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack** 1,G	**Fingerfood** 3 frisches Gemüse der Saison mit Quarkdip G **Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack** 1,G	**Tomatencremesuppe** G,I mit Reiseinlage, **Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack** 1,G	**Kohlroulade** mit Hackfleischfüllung G,J in Bratensauce, 1,G,I,J dazu Kartoffelpüree G 2,8 BE **Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack** 1,G
Donnerstag 26.01.2023	**Holsteiner Kartoffelsuppe** 2,3,7,G,I mit 1 Wiener Würstchen **Pudding mit Pistazien-Geschmack** 1, G,H(g,k)	**3 Königsberger Klopse** A(a),C,G,J in Kapernsauce G,I mit Petersilienkartoffeln 3,L und Rote-Bete-Salat 8 **Pudding mit Pistazien-Geschmack** 1, G,H(g,k)	**Gebratenes Pangasiusfilet** D mit Kräuter-Senfsauce, G,I,J dazu Fingermöhren 1,G und Salzkartoffeln 3,L **Pudding mit Pistazien-Geschmack** 1, G,H(g,k)	**2 kleine Schweineschnitzel** **„Wiener Art“** A(a) mit Bratensauce, 1,G,I,J dazu gebackene Kartoffelspalten A(a) und gemischter Salat **Pudding mit Pistazien-Geschmack** 1, G,H(g,k)	**American Salat** 2,3,7,F,C,G Salatmix, Gurke, Paprika, Ei Tomate, Kochschinken- und Hähnchenbruststreifen, dazu Thousand-Island-Dressing G,J **Pudding mit Pistazien-Geschmack** 1, G,H(g,k)	**Milchreis** G mit Apfelzimtsauce **Pudding mit Pistazien-Geschmack** 1, G,H(g,k)	**Mageres Kasseler** 2,3,7 mit Bratensauce, 1,G,I,J dazu Rotkohl 8 und Petersilienkartoffeln 3,L 2,9 BE **Pudding mit Pistazien-Geschmack** 1, G,H(g,k)
Freitag 27.01.2023	**Kleine Boulette** 7,A(a),C auf Schmorgurken G,I mit Petersilienkartoffeln 3,L **Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce** 1,G	**Gebratenes Seelachsfilet** D mit Champignonsauce, G,I dazu Petersilienkartoffeln 3,L und Gurkensalat **Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce** 1,G	**2 Spiegeleier** C auf Rahmspinat, G,I dazu Bratkartoffeln **Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce** 1,G	**Gebratene Kalbsleber** mit Schmorzwiebeln, 1,G,I,J Apfelspalten, Rotkohl und 8 Kartoffelpüree G **Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce** 1,G	**Bella Italia** G Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurt- Dressing G **Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce** 1,G	**Gemüsecremesuppe** G,I und Brötchen A(a) **Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce** 1,G	**Nudelsuppe** A(a),G,I mit Gemüse und Hühnerfleisch 2,7 BE **Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce** 1,G
Samstag 28.01.2023	**2 Eierpfannkuchen** A(a),C,G mit heißem Heidelbeerkompott **Dessert** G	**Linseneintopf** 2,3,7,G,I,J mit Speck, Wurzelgemüse, Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen **Dessert** G		**Gebratenes Forellenfilet** D mit Meerrettichsauce, 3,5,G,I,L dazu Petersilienkartoffeln 3,L und Rote Bete-Salat 8 **Dessert** G			**Kalbsbratwurst** 7 mit Bratensauce, 1,G,I,J Rosenkohl in Rahm G,I und Petersilienkartoffeln 3,L 2,3 BE **Dessert** G
Sonntag 29.01.2023	**Wildgulasch** 1,G,I,J in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Butter-Spätzle A(a),C,G **Dessert** 1,G	**Gebratene Hähnchenbrust** F auf Geflügelsauce, 1,G Fingermöhren 1,G und Salzkartoffeln 3,L **Dessert** 1,G		**Rindersauerbraten** J **„Rheinischer Art“** in Rosinensauce 1,G,I,J mit Rosenkohl in Rahm 8 und Kartoffelklöße 1,A(a) **Dessert** 1,G			**Putenkeulenbraten** mit Geflügelsauce, 1,G Blumenkohl in Rahm G,I und Petersilienkartoffeln 3,L 2,1 BE **Dessert** 1,G

AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH

MONTAG BIS FREITAG
bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr

SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG
bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr

*Arbeitstag = Montag - Freitag

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene 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 Milcherzeugnisse 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. **Enthaltene Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe**: BE Broteinheit

ALEXMENÜ GmbH & Co. KG | Parchauer Straße 1 B | 39126 Magdeburg | Tel.: +49 (391) 30036-36 | Fax: +49 (391) 30036-66 | Web: www.alexmenü.de | E-Mail: service@alex-menue.de

Speiseplan vom 30.01. - 05.02.2023

05	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 30.01.2023	**Lose Wurst** A(a) mit Kartoffelpüree G und kaltem Apfelmus 3 **Joghurt „Pfirsich-Melba“** G	**Eisbeinfleisch** 2,3,7,I auf Sauerkraut 2,3,I mit Erbs- und G,I,J Kartoffelpüree G **Joghurt „Pfirsich-Melba“** G	**Hühnerfrikassee** G,I mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln 3,L **Joghurt „Pfirsich-Melba“** G	**Schweineschnitzel** **„Cordon Bleu“** 2,3,A(a),G mit Bratensauce, 1,G,I,J Erbsengemüse und 1,G Kartoffelspalten A(a) **Joghurt „Pfirsich-Melba“** G	**Bulgur-Salat** A(a) mit Cevapcici C **Joghurt „Pfirsich-Melba“** G	**Sternchennudelsuppe** A(a),G,I mit Gemüseeinlage, dazu Brötchen A(a) **Joghurt „Pfirsich-Melba“** G	**Rindergulasch,** 1,G,I,J dazu Fingermöhren 1,G und Kartoffelpüree G 2,6 BE **Joghurt „Pfirsich-Melba“** G
Dienstag 31.01.2023	**Hackfleischpfanne** 1,G,I **„Jäger Art“** mit Hackfleisch, Pilzen und Kartoffelpüree G **Kirschkompott**	**Möhreneintopf** 2,3,7,G,I mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen **Kirschkompott**	**Hähnchenpfanne „Chinesisch“** 3,F,G,I mit Hühnerfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis Kirschkompott	**Sauerkrautplatte** 2,3,I mit Kasseler, 2,3,7 Bratwürstchen 7,G und Wiener Würstchen, 2,3,7 dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,G **Kirschkompott**	**Tropic-Früchtesalat** G Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Milchbrötchen A(a),C,G **Kirschkompott**	**Nudeln** A(a) mit Käse-Kräutersauce G,I **Kirschkompott**	**3 Königsberger Klopse** A(a),C,G,J in Kapernsauce G,I mit Salzkartoffeln 3,L und Rote-Bete-Salat 8 3,5 BE **Kirschkompott**
Mittwoch 01.02.2023	**2 Bratwürstchen** **„Nürnberger Art“** 7,G auf Rahmwirsing, G,I dazu Kartoffelpüree G **Quarkcreme mit Schokosplittern** G	**2 Knacker** 2,3,J auf Grünkohl 2,3,G,I,J mit Salzkartoffeln 3,L **Quarkcreme mit Schokosplittern** G	**2 kleine Bouletten** A(a),C in Bratensauce, 1,G,I,J Blumenkohl in Rahm G,I und Petersilienkartoffeln 3,L **Quarkcreme mit Schokosplittern** G	**Gebratenes Schollenfilet** D mit zerlassener Butter, G Kapern und Zitrone, dazu Salzkartoffeln 3,L und Möhrensalat 2,3,8 **Quarkcreme mit Schokosplittern** G	**Hähnchen-BBQ-Wrap** 1,3, gefüllt mit Saltmix, A(a),C,G,J Hähnchenbrust, Käse und BBQ-Sauce **Quarkcreme mit Schokosplittern** G	**Möhreneintopf** G,I mit Kartoffelwürfeln und Hafervollkornbrot A(a,c,d) **Quarkcreme mit Schokosplittern** G	**Gebratene Hähnchenbrust** F mit Rotweinsauce, dazu 1,G,I,J Schwarzwurzeln in Rahm G,I und Petersilienkartoffeln 3,L 2,5 BE **Quarkcreme mit Schokosplittern** G
Donnerstag 02.02.2023	**Kleines Hähnchenschnitzel** A(a) auf Geflügelsauce 1,G mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln 3,L **Erdbeerpudding** G	**Hackbraten** A(a) mit Bratensauce, 1,G,I,J Blumenkohl in Rahm G,I und Petersilienkartoffeln 3,L **Erdbeerpudding** G	**Rindergulasch-Topf** 1,G,I mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Kartoffelwürfeln **Erdbeerpudding** G	**„Griechische Platte“** Gyros-Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebeln und ein kleines Hähnchenbrustfilet, dazu Tomaten-Paprikareis und Tsatsiki G **Erdbeerpudding** G	**Italienischer Nudelsalat** 3,5, mit Tomaten, Rucola, A(a),G,J,L Oliven und marinierten Mozzarellabällchen **Erdbeerpudding** G	**Grießbrei** A(a),G mit roter Mehrfruchtsauce **Erdbeerpudding** G	**Gedünstetes Seelachsfilet** D in Senfsauce G,I,J mit Petersilienkartoffeln 3,L und Möhrensalat 2,3,8 2,7 BE **Erdbeerpudding** G
Freitag 03.02.2023	**Hackfleischröllchen** C auf Paprikagemüse, G,I dazu Risi-Bisi **Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack** 1,G,H(f)	**2 Matjesfilets** 2,4,D **„Hausfrauen Art“** in Apfel-Zwiebel-Sahnesauce 3,C,G,J mit Brechbohnen in Schwitze G,I und Salzkartoffeln 3,L **Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack** 1,G,H(f)	**Schweinegeschnetzeltes** G,I **„Züricher Art“** mit Champignons G und Spiralnudeln A(a) **Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack** 1,G,H(f)	**1/2 Grillhähnchen,** G dazu Gemüse-Kräuter- Kartoffelpüree G und eingelegter Kürbis 1 **Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack** 1,G,H(f)	**Kalter Milchreis** G mit Apfelmus 3 **Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack** 1,G,H(f)	**Nudeln** A(a) mit italienischer G,I Tomatensauce **Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack** 1,G,H(f)	**Schweinebraten** mit Bratensauce, 1,G,I,J Rotkohl und 8 Petersilienkartoffeln 3,L 3 BE **Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack** 1,G,H(f)
Samstag 04.02.2023	**Hähnchenfleisch** in Currysauce mit G Fruchteinlage, dazu bunter Gemüsereis **Dessert** G	**Bratwurst „Thüringer Art“** 7,I,J in Bratensauce, 1,G,I,J Kohlrabigemüse G,I und Kartoffelpüree G **Dessert** G		**Gebratenes Rotbarschfilet** D mit Remouladensauce, 3,8,C,G,J dazu warmer Kartoffelsalat 8 **Dessert** G			**Bunter Gemüseeintopf** C,G,I mit Fleischbällchen 2,5 BE **Dessert** G
Sonntag 05.02.2023	**2 Kochklopse** A(a),C,G,J auf Blumenkohl in Rahm, G,I dazu Kräuter- G Kartoffelpüree **Dessert** 1,G	**Schweinesauerbraten** **„Rheinischer Art“** in Rahmsauce mit Rosinen, 1,G,I,J Rotkohl und 8 Kartoffelklöße G **Dessert** 1,G		**Gebratene Entenkeule** mit Geflügelsauce, 1,G Grünkohl 2,3,G,I,J und Kartoffelklöße 1,A(a) **Dessert** 1,G			Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesauce mit G,I Champignons, dazu grüne Erbsen 1,G und Petersilienkartoffeln 3,L 3,2 BE **Dessert** 1,G

AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH

MONTAG BIS FREITAG
bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr

SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG
bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr

*Arbeitstag = Montag - Freitag

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene 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 Milcherzeugnisse 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. **Enthaltene Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe**: BE Broteinheit

ALEXMENÜ GmbH & Co. KG | Parchauer Straße 1 B | 39126 Magdeburg | Tel.: +49 (391) 30036-36 | Fax: +49 (391) 30036-66 | Web: www.alexmenü.de | E-Mail: service@alex-menue.de