



SPEISEPLAN VOM 09.01. BIS 03.02.2023 (02. BIS 05. KW)

NIEDERSACHSEN

Bitte vollständig ausfüllen!

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

Kundennummer

Name

Schule

Klasse

Telefonnummer für eventuelle Rückfragen

02. KW	A	B	F	C
Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

03. KW	A	B	F	C
Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

04. KW	A	B	F	C
Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

05. 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!

02

02	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
09.01.2023	Bio-Gabelspaghetti mit Tomatensauce Apfelmus	Geflügelragout mit Rotkohl und Salzkartoffeln Apfelmus	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln, dazu Wiener Würstchen	Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus
10.01.2023	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Geflügelwienerscheiben Möhren-Mandarinen-Rohkost	Currywurst mit Ketchupsauce, dazu Kartoffelpüree Möhren-Mandarinen-Rohkost	Hopsi-Fit-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Körner-Mix, Salatcroutons und Bärlauch-Joghurt-Dressing	Penne mit Brokkoli-Käsecremesauce Möhren-Mandarinen-Rohkost
11.01.2023	Fusilli und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Orangenpudding	Schweineschnitzel mit Bratensauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln Orangenpudding	Florida-Salat Salatmix, Tomaten, Pfirsich und Hähnchenbrust, dazu amerikanischer Krautsalat	Möhren-Pastinakencremesuppe mit Hafervollkornbrot Orangenpudding
12.01.2023	Eierfrikassee in Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln Obst	Fischragout Pangasius, Tilapia und Wildlachs in Tomatensauce, dazu Reis Obst	Fingerfood Frisches Gemüse der Saison mit Quarkdip Obst	Grießbrei mit roter Mehrfruchtsauce Obst
13.01.2023	Vegetarische Pusztafanne Vegetarisches Geschnetzeltes in Tomatensauce mit Paprika und Mais, dazu Reis Erdbeerpudding	Geflügelboulette mit Geflügelsauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln Erdbeerpudding	Mexiko-Salat Salatmix, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchenbruststreifen und Knoblauch-Joghurt-Dressing	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Baguette Erdbeerpudding

03

03	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
16.01.2023	Reiseintopf mit Gemüseeinlage und Eierstich, dazu Brötchen Apfel-Aprikosenkompott	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Wirsing in Rahm, dazu Salzkartoffeln Apfel-Aprikosenkompott	Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten	Gabelspaghetti mit Tomaten-Käsesauce Apfel-Aprikosenkompott
17.01.2023	Gekochtes Ei mit Senfsauce und Salzkartoffeln Rote Bete	Schweinegeschnetzeltes in dunkler Sahnesauce, dazu Reis Rote Bete	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes	Gemüsebolognese , dazu Ebly Rote Bete
18.01.2023	Blumenkohl in holländischer Sauce mit vegetarischem Geschnetzelten, dazu Salzkartoffeln Zitronenjoghurtspeise	Paprikaschote und Tomaten-sahnesauce mit Gemüsestreifen, dazu Kartoffelpüree Zitronenjoghurtspeise	Kalter Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Apfelmus	Kartoffelcremesuppe mit Brötchen Zitronenjoghurtspeise
19.01.2023	Nudeln „Bolognese Art“ Penne mit Tomaten-Geflügelhackfleischsauce Obst	Bratwurst mit Rahmsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln Obst	Asia-Wrap gefüllt mit Eisbergsalat, Möhren, Paprika und Hähnchenbrust in Sweet-Chilisauce	Vanillepuddingsuppe mit Schokocornflakes Obst
20.01.2023	Hühnerfrikassee „Gärtnerin Art“ mit Gemüseeinlage und Bio-Reis Vanillegrießbrei	Backfisch mit Kräutersahnesauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree Vanillegrießbrei	Perl-Couscoussalat mit Radieschen, Gurke, Paprika und Lauchzwiebeln	Ditalini-Nudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Hafervollkornbrot Vanillegrießbrei

04

04	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
23.01.2023	Gemüse-Hähnchenpfanne , dazu Bio-Reis Pfirsichwürfelkompott	Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensauce und Gabelspaghetti Pfirsichwürfelkompott	Nudelsalat mit Gemüse und Mayonnaise, dazu Wiener Würstchen	Gabelspaghetti mit Tomatensauce Pfirsichwürfelkompott
24.01.2023	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Hühnerfleisch Möhren-Apfelrohkost	Lose Wurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln Möhren-Apfelrohkost	Griechischer Salat Salatmix, Gurke, Balkankäse, Schinken, Peperoni und Tsatsiki-Dressing	Gekochtes Ei mit Senfsauce und Salzkartoffeln Möhren-Apfelrohkost
25.01.2023	Nudeln „Carbonara Art“ Fusilli und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln Grüne Grütze mit Apfel-Mango-Geschmack und Vanillesauce	Seelachsrikadelle mit Kartoffel-Frischkäse-Füllung, Dillsauce und Salzkartoffeln Grüne Grütze mit Apfel-Mango-Geschmack und Vanillesauce	Fingerfood frisches Gemüse der Saison mit Quarkdip	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage Grüne Grütze mit Apfel-Mango-Geschmack und Vanillesauce
26.01.2023	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce, dazu Kartoffelpüree und Gewürzgurke Obst	Polentatasche mit Brokkoli-Käsecremesauce und Salzkartoffeln Obst	American-Salat Salatmix, Gurke, Paprika, Ei, Tomate, Kochschinken- und Hähnchenbruststreifen, dazu Thousand-Island-Dressing	Milchreis mit Apfel-Zimtsauce Obst
27.01.2023	Kartoffeleintopf mit Geflügelwienerschnitzel Pudding mit Bananengeschmack	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln Pudding mit Bananengeschmack	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurdressing	Gemüsecremesuppe und Brötchen Pudding mit Bananengeschmack

05

05	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
30.01.2023	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Reis Kirschkompott			Sternchennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Brötchen Kirschkompott
31.01.2023		2 Kochklopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln Rotkohl-Apfelrohkost		Bio-Gabelspaghetti mit Käse-Kräutersauce Rotkohl-Apfelrohkost
01.02.2023	Gabelspaghetti und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Vanillepudding	Eieromelett mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Vanillepudding	Hähnchen-BBQ-Wrap gefüllt mit Salatmix, Hähnchenbrust und Barbecue-Sauce	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und Hafervollkornbrot Vanillepudding
02.02.2023	Brokkoli in holländischer Sauce mit vegetarischem Geschnetzelten und Salzkartoffeln Obst	Fischburger mit Zitronenbuttersauce, Erbsen-Maisgemüse und Salzkartoffeln Obst	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen	Grießbrei mit roter Mehrfruchtsauce Obst
03.02.2023	Gelber Erbseneintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Frühlingbrot Stracciatellajoghurt	Hackbraten mit dunkler Sahnesauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln Stracciatellajoghurt	Kalter Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Apfelmus	Penne mit italienischer Tomatensauce Stracciatellajoghurt

Kennzeichnung: Die farbig hinterlegten Gerichte bilden den HOPSI-PFAD nach der „Bremer Checkliste“.

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 | O 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.

