

Interne Nummer

--	--	--

Bitte vollständig ausfüllen!

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

Kundennummer

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

Name

Einrichtung

Telefonnummer für eventuelle Rückfragen

06. KW

	A	B	C
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

07. KW

	A	B	C
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

08. KW

	A	B	C
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

09. 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 06.02. BIS 03.03.2023 (06. BIS 09. KW)

	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
06.02.2023	Kartoffelsuppe mit Geflügelwiener-scheiben 2,3,7,G,I	Rinderragout, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 1,G,I,J 8	Milchreis mit Zimt und Zucker 6
	Apfelmus 3	Apfelmus 3	Apfelmus 3
07.02.2023	Fusilli und Tomatensauce mit Geflügel-jagdwurstwürfeln A(a) 2,3,7,G,I	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln A(a) 1,G 1,G	Blumenkohl-cremesuppe mit Curry und Kokos, dazu Baguette A(a) 1,G
	Sahnepudding mit Kirsch-sauce 1,G	Sahnepudding mit Kirsch-sauce 1,G	Sahnepudding mit Kirsch-sauce 1,G
08.02.2023	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis G	Fischstäbchen mit Zitronenbutter-sauce und Kartoffelpüree A(a),D 1,G,I 1,G	Bio-Gabelspaghetti mit Tomatensauce A(a) 1,G,I
	Möhren-Mandarinen-Rohkost oder Obst 1,G,I,J	Möhren-Mandarinen-Rohkost oder Obst 1,G,I,J	Möhren-Mandarinen-Rohkost oder Obst 1,G,I,J
09.02.2023	Schweinegeschnetzeltes mit Gemüse-einlage in dunkler Sauce, dazu Reis-Wildreis-Mix 1,G,I,J	Gekochtes Ei mit Senfsauce, Möhrengemüse und Salzkartoffeln C 1,G,I 1,G	Penne mit Brokkoli-Käsecremesauce A(a) 1,G,I
	Obst 1,G,I,J	Obst 1,G,I,J	Obst 1,G,I,J
10.02.2023	Fruchtiges Ragout Vegetarisches Geschnetzeltes mit Pfirsich-Currysauce, dazu Bulgur A(a,c),C,G,I	2 Würstchen „Nürnberger Art“ , mit Bratensauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln A(a),G,I 1,G,I,J	Fadennudelsuppe mit Gemüse-einlage, dazu Mischbrot A(a),G,I 1,G,I,J
	Joghurt mit Früchten G	Joghurt mit Früchten G	Joghurt mit Früchten G
13.02.2023	Käse-Lauchcremesuppe mit Kornquarkbrötchen G,I A(a,b,c,d),G	Putengulasch mit Erbseneinlage und Salzkartoffeln 1,G,I	Gabelspaghetti mit Tomaten-Kräutersauce A(a) 1,G,I
	Apfel-Zimt-Kompott	Apfel-Zimt-Kompott	Apfel-Zimt-Kompott
14.02.2023	Eierragout in Senfsauce mit Salzkartoffeln C,G,I,J	Fischli mit Schnittlauch-sahnesauce und Salzkartoffeln A(a),D 1,G,I	Linsencurry mit Äpfeln und Möhren, dazu Ebly G,I A(a)
	Rote Bete oder Obst 8	Rote Bete oder Obst 8	Rote Bete oder Obst 8
15.02.2023	Hühnerfrikassee mit Gemüse-einlage, dazu Bio-Reis G	Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree 2,3,7 1,G	Bunter Gemüse-eintopf mit Brötchen G,I A(a)
	Quarkspeise mit Bananen-Geschmack 1,G	Quarkspeise mit Bananen-Geschmack 1,G	Quarkspeise mit Bananen-Geschmack 1,G
16.02.2023	Veggie-Bolognese Penne mit Bio-Sonnenblumenhack in Tomatensauce A(a) 1,G,I	Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Salzkartoffeln A(a),G 1,G 1,G	Grießbrei mit pürrierter Erdbeersauce A(a),G 1,G
	Obst 1,G,I	Obst 1,G,I	Obst 1,G,I
17.02.2023	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Geflügelwiener G,I,J 2,3,7	Möhrenbratling mit Spinatrahmsauce und Salzkartoffeln A(a),C,I,K 1,G,I	Gabelspaghetti mit Tomaten-Käsesauce A(a) 1,G,I
	Zitronenjoghurtspeise 1,G	Zitronenjoghurtspeise 1,G	Zitronenjoghurtspeise 1,G

NIEDERSACHSEN



	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
20.02.2023	Nudeln Primavera Bio-Gabelspaghetti mit Gemüse-Sahnesauce A(a) 1,G,I	Geflügelboulette mit Geflügelsauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln A(a),C 1,G 1,G	Milchreis mit Zimt und Zucker 6
	Kirschkompott	Kirschkompott	Kirschkompott
21.02.2023	Gekochtes Ei in Senfsauce, dazu Salzkartoffeln C 1,G,I	Fischragout Seelachs und Pangasius in Kräutersauce, dazu Reis D,G,I	Möhren-Orangencremesuppe, dazu Hafervollkornbrot A(a,c,d) 1,G
	Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst 1,G,I	Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst 1,G,I	Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst 1,G,I
22.02.2023	Pusztapfanne Geflügelfleischbällchen in Tomatensauce mit Paprika und Mais, dazu Reis A(a),G,I	Schweineschnitzel mit Bratensauce, Möhrengemüse und Salzkartoffeln A(a) 1,G,I	Sternchennudelsuppe mit Gemüse-einlage und Brötchen A(a),G,I
	Rote Grütze mit Himbeer-Geschmack und Vanillesauce 1,A(a),G	Rote Grütze mit Himbeer-Geschmack und Vanillesauce 1,A(a),G	Rote Grütze mit Himbeer-Geschmack und Vanillesauce 1,A(a),G
23.02.2023	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce, dazu Kartoffelpüree und Gewürzgurke 1,G,I,J 8,I	Eierkuchen mit Schokosauce A(a),C,G 1,G	Gemüsebolognese mit Bulgur G,I A(a),G,I
	Obst 1,G,I,J	Obst 1,G,I,J	Obst 1,G,I,J
24.02.2023	Weißkohleintopf mit Kartoffel- und Kasselerwürfeln 2,3,7,G,I	Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensauce und Fusilli 2,A(a) 1,G,I A(a)	Fusilli mit Tomatensauce A(a) 1,G,I
	Kirschquarkspeise G	Kirschquarkspeise G	Kirschquarkspeise G
27.02.2023	Currywurstgulasch Geflügel-Wiener-scheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree 2,3,7,G,I G	Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln F 1,G 1,G	Penne mit Kürbis-Käsecremesauce A(a) 1,G,I
	Apfelkompott	Apfelkompott	Apfelkompott
28.02.2023	Gabelspaghetti und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurst-würfeln A(a) 2,3,7,G,I	Fischburger mit Dillsauce und Kartoffelpüree A(a),D,G 1,G,I	Reissuppe mit Kartoffelwürfeln und Roggen-vollkornbrot G,I A(a,b)
	Bohnensalat oder Obst 1,G	Bohnensalat oder Obst 1,G	Bohnensalat oder Obst 1,G
01.03.2023	Gelbe Erbsensuppe mit Geflügelwiener 2,3,7,G,I,J	Weißkohlpfanne mit Fleischklößchen und Salzkartoffeln 1,C,G,I,J	Fusilli mit Tomaten-Kräutersauce A(a) 1,G,I
	Stracciatellajoghurt 1,G	Stracciatellajoghurt 1,G	Stracciatellajoghurt 1,G
02.03.2023	Brokkoli in holländischer Sauce mit vegetarischem Geschnetzelten, dazu Salzkartoffeln 1, A(a,c),C,G,I,J	Eieromelett mit Rahmspinat und Salzkartoffeln C,G,I 1,G,I	Schokopuddingsuppe mit Zwieback G A(a,d),F,G
	Obst 1,G,I	Obst 1,G,I	Obst 1,G,I
03.03.2023	Hühnerfrikassee mit Geflügelbällchen und Erbsen, dazu Bio-Reis A(a),G,I	Blumenkohl-Käsebratling mit Ratatouille und Salzkartoffeln A(a),C,G,I 1,G,I	Gemüsecremesuppe mit Brötchen G,I A(a)
	Vanillepudding G	Vanillepudding G	Vanillepudding G

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 | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milch-erzeugnisse | 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 Sulfit | 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!