

03

BESTELLSCHAIN

SACHSEN-ANHALT

Bitte vollständig ausfüllen!

Kundennummer

Name

Schule

Klasse

Telefonnummer für eventuelle Rückfragen

06. KW

A

B

F

C

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

07. KW

A

B

F

C

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

08. KW

A

B

F

C

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

09. 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.alexmenü.de](#) einsehbar.

Unterschrift

SACHSEN-ANHALT

Ferien: 06.02. - 10.02.2023

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

06

Menü - A -

Menü - B -

Menü - F -

Menü - C -

06.02.2023

Kartoffelsuppe mit Geflügelwiener-scheiben

2,3,7,G,I

Apfelmus

3

07.02.2023

Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln

A(a)
1,G
1,G

Sahnepudding mit Kirschsauce

1,G

08.02.2023

Fischstäbchen mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree

A(a),D
G,I
G

Möhren-Mandarinen-Rohkost

09.02.2023

Schweinegeschnetzeltes mit Gemüseeinlage in dunkler Sauce, dazu Reis-Wildreis-Mix

1,G,I,J

Gekochtes Ei mit Senfsauce, Möhrengemüse und Salzkartoffeln

C
G,I,J
1,G

Obst

10.02.2023

3 Würstchen „Nürnberger Art“, mit Bratensauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln

7,G
1,G,I,J
I

Joghurt mit Früchten

G

07

Menü - A -

Menü - B -

Menü - F -

Menü - C -

13.02.2023

Käse-Lauchcremesuppe mit Kornquarkbrötchen

G,I
A(a,b,c,d),G

Putengulasch mit Erbseneinlage und Salzkartoffeln

1,G,I

Apfel-Zimt-Kompott

14.02.2023

Eierragout in Senfsauce mit Salzkartoffeln

C,G,I,J

Fischli mit Schnittlauch-sahnesauce und Salzkartoffeln

A(a),D
G,I

Rote Bete

8

15.02.2023

Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage, dazu **Bio-Reis**

G

Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree

2,3,7
G,I
G

Quarkspeise mit Bananen-Geschmack

1,G

16.02.2023

Veggie-Bolognese Penne mit **Bio-Sonnenblumenhack** in Tomatensauce

A(a)
G,I

Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Salzkartoffeln

F
1,G
1,G

Obst

17.02.2023

Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Geflügelwiener

G,I,J
2,3,7

Möhrenbratling mit Spinatrahmsauce und Salzkartoffeln

A(a),C,I,K
G,I

Zitronenjoghurtspeise

1,G

08

Menü - A -

Menü - B -

Menü - F -

Menü - C -

20.02.2023

Nudeln Primavera **Bio-Gabelspaghetti** mit Gemüse-Sahnesauce

A(a)
G,I

Kirschkompott

21.02.2023

Gekochtes Ei in Senfsauce, dazu Salzkartoffeln

C
G,I,J

Fischragout Seelachs und Pangasius in Kräutersauce, dazu Reis

D,G,I

Rotkohl-Apfelrohkost

22.02.2023

Pusztapfanne Geflügelfleischbällchen in Tomatensauce mit Paprika und Mais, dazu Reis

A(a),G,I
1,A(a),G

Schweineschnitzel mit Bratensauce, Möhrengemüse und Salzkartoffeln

A(a)
1,G,I,J
1,G

Rotkohl-Apfelrohkost

23.02.2023

Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce, dazu Kartoffelpüree und Gewürzgurke

1,G,I,J
G
8,I

Wei ßkohleintopf mit Kartoffel- und Kasselerwürfeln

2,3,7,G,I

Kirschquarkspeise

G

24.02.2023

Fadennudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Mischbrot

A(a),G,I
A(a),b

Joghurt mit Früchten

G

09

Menü - A -

Menü - B -

Menü - F -

Menü - C -

27.02.2023

Currywurstgulasch Geflügel-Wienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree

2,3,7,G,I
G

Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln

F
1,G
1,G

Apfelkompott

28.02.2023

Gabelspaghetti mit Tomatensauce mit Geflügeljagdwurst-würfeln

A(a)
2,3,7,G,I

Fischburger mit Dillsauce und Kartoffelpüree

A(a),D,G
G,I
G

Bohnensalat

01.03.2023

Gelbe Erbsensuppe mit Geflügelwiener

2,3,7,G,I,J

Kohlroulade mit Hackfleischfüllung, Bratensauce und Salzkartoffeln

G,I
1,G,I,J

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
G,I

Obst

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
G,I

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 Milcherzeugnisse | 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.alexmenü.de](#).