

SPEISEPLAN VOM 06.03. BIS 31.03.2023 (10. BIS 13. KW)



NIEDERSACHSEN

Interne Nummer

Input fields for internal number

Bitte vollständig ausfüllen!

Input fields for address

Kundennummer

Name

Einrichtung

Telefonnummer für eventuelle Rückfragen

10. KW

Calendar grid for week 10 (March 6-12, 2023)

11. KW

Calendar grid for week 11 (March 13-19, 2023)

12. KW

Calendar grid for week 12 (March 20-26, 2023)

13. KW

Calendar grid for week 13 (March 27 - April 2, 2023)

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

10

Menü - A -

06.03.2023 Bio-Gabelspaghetti mit Brokkoli-Käsecremesauce

07.03.2023 Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Geflügelwiener-scheiben

08.03.2023 Eierfrikassee in Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln

09.03.2023 Fusilli und Tomatensauce mit Geflügeljagd-wurstwürfeln

10.03.2023 Vegetarische Pusztafanne Vegetarisches Geschnetzeltes in Tomatensauce mit Paprika und Mais, dazu Kartoffelpüree Erdbeerpudding

11

Menü - A -

13.03.2023 Kohlrabi-Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und Rindfleisch

14.03.2023 Gekochtes Ei mit Senfsauce und Salzkartoffeln

15.03.2023 Blumenkohl in holländischer Sauce mit vegetarischem Geschnetzelten, dazu Salzkartoffeln Zitronenjoghurtspeise

16.03.2023 Veggie-Bolognese Penne mit Bio-Sonnenblumenhack in Tomatensauce

17.03.2023 Hühnerfrikassee „Gärtnerin Art“ mit Gemüseeinlage und Bio-Reis

Menü - B -

06.03.2023 Geflügelragout mit Rotkohl und Salzkartoffeln

07.03.2023 Gemüsebratling mit Käsesauce und Kartoffelpüree

08.03.2023 Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln

09.03.2023 Fischragout Seelachs und Pangasius in Kräutersauce, dazu Reis

10.03.2023 Geflügelboulette mit Geflügelsauce, Erbsen und Salzkartoffeln

Menü - B -

13.03.2023 Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Leipziger Allerlei dazu Salzkartoffeln

14.03.2023 Schweineragout in dunkler Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln

15.03.2023 Boulette und Tomatensahnesauce mit Gemüsestreifen, dazu Kartoffelpüree

16.03.2023 Bratwurst mit Rahmsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln

17.03.2023 Backfisch mit Kräutersahnesauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree

Menü - C -

06.03.2023 Milchreis mit Zimt und Zucker

07.03.2023 Penne mit Tomatensauce

08.03.2023 Möhren-Orangencremesuppe mit Hafervollkornbrot

09.03.2023 Pilzpfanne in Rahm, dazu Couscous

10.03.2023 Reiseintopf mit Gemüseeinlage und Eierstich, dazu Brötchen

Menü - C -

13.03.2023 Gabelspaghetti mit Tomaten-Käsesauce

14.03.2023 Gemüsebolognese, dazu Reis

15.03.2023 Kartoffelcremesuppe mit Brötchen

16.03.2023 Vanillepuddingsuppe, dazu Schokocornflakes

17.03.2023 Ditalini-Nudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Hafervollkornbrot

12

Menü - A -

20.03.2023 Nudeln „Carbonara Art“ Penne und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln

21.03.2023 Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Hühnerfleisch

22.03.2023 Kartoffeleintopf mit Geflügelwiener Würstchen

23.03.2023 Vegetarische Stippe Bio-Sonnenblumenhack in dunkler Sauce, dazu Kartoffelpüree und Gewürzgurke

24.03.2023 Gemüse-Hähnchenpfanne, dazu Reis

13

Menü - A -

27.03.2023 Hühnerfrikassee mit Geflügelfleisch-bällchen und Erbsen, dazu Bio-Reis

28.03.2023 Gelber Erbseneintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Frühlingbrot

29.03.2023 Gabelspaghetti und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurst-würfeln

30.03.2023 Brokkoli in holländischer Sauce mit vegetarischem Geschnetzelten und Salzkartoffeln

31.03.2023 Fruchtiges Hühnercurry mit Mango-Currysauce und Gemüsestreifen, dazu Reis-Wildreis-Mix

Menü - B -

20.03.2023 Blumenkohl-Käsebratling mit Ratatouille und Kartoffelpüree

21.03.2023 Hähnchen-geschnetzeltes mit Champignons und Paprika, dazu Reis

22.03.2023 Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensauce und Fusilli

23.03.2023 Seelachsfrikadelle mit Kartoffel-Frischkäsefüllung, Dillsauce und Salzkartoffeln

24.03.2023 Schweineschnitzel mit Bratensauce, Buttermöhren und Salzkartoffeln

Menü - B -

27.03.2023 Polentatasche mit Brokkoli-Käsecremesauce und Salzkartoffeln

28.03.2023 Kochklops in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln

29.03.2023 Eieromelett mit Rahmspinat und Salzkartoffeln

30.03.2023 Fischbratling mit Zitronen-buttersauce, Erbsen-Maisgemüse und Reis

31.03.2023 Fusilli mit Käse-Kräutersauce

Menü - C -

20.03.2023 Tomatencremesuppe mit Reiseinlage

21.03.2023 Gekochtes Ei mit Senfsauce und Salzkartoffeln

22.03.2023 Fusilli mit Tomatensauce

23.03.2023 Milchreis mit Kirschsauce, Zimt und Zucker

24.03.2023 Bio-Gabelspaghetti mit Tomaten-Käsesauce

Menü - C -

27.03.2023 Polentatasche mit Brokkoli-Käsecremesauce und Salzkartoffeln

28.03.2023 Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst

29.03.2023 Vanillepudding

30.03.2023 Obst

31.03.2023 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 | 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!