06 BESTELLSCHEIN

SACHSEN-ANHALT

Interne Nummer

Bitte vollständig ausfüllen!

Kundennummer

Name

Einrichtung

Telefonnummer
für eventuelle Rückfragen

18. KW

	A	B	C
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

19. KW

	A	B	C
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

20. KW

	A	B	C
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

21. 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.alexmenü.de einsehbar.

Unterschrift

Fragen? Wir beraten Sie gern persönlich zwischen 09 und 16 Uhr!

SPEISEPLAN VOM 01.05. BIS 26.05.2023 (18. BIS 21. KW)

SACHSEN-ANHALT
Ferien: 15.05.23 - 19.05.23

18	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
01.05.2023		Tag der Arbeit	
02.05.2023	**Bio-Gabelspaghetti** A(a) mit Tomatensauce G,I Apfelmus 3	**Geflügelragout** 1,G,I mit Rotkohl 8 und Salzkartoffeln Apfelmus 3	**Milchreis** G mit Zimt und Zucker Apfelmus 3
03.05.2023	**Fusilli** A(a) und Tomatensauce 2,3,7,G,I mit Jagdwurstwürfeln SELBST-GEMACHT Joghurt mit Früchten 1,G	**Hähnchenschnitzel** A(a) mit Geflügelsauce, 1,G, Mischgemüse 1,G und Salzkartoffeln Joghurt mit Früchten 1,G	**Pilzpfanne in Rahm,** G,I dazu Bulgur Aa),G,I Joghurt mit Früchten 1,G
04.05.2023	**Gekochtes Ei** C mit Senfsauce G,I,J und Salzkartoffeln Rote Bete oder Obst 8	**Fischragout** D,G,I Seelachs und Pangasius in Kräutersauce, dazu Reis Rote Bete oder Obst 8	**Möhren-Orangen-cremesuppe** G,I mit Hafervollkornbrot A(a,c,d) Rote Bete oder Obst 8
05.05.2023	**Vegetarische Pusztapfanne** A(a,c),C,G,I Vegetarisches Geschnetzeltes in Tomatensauce mit Paprika und Mais, dazu Kartoffelpüree G Erdbeerpudding G	**Geflügelboulette** A(a),C,J mit Geflügelsauce, 1,G Erbsen 1,G und Salzkartoffeln Erdbeerpudding G	**Reiseintopf** G,I mit Gemüseeinlage, dazu Brötchen A(a) Erdbeerpudding G

20	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
15.05.2023		**Blumenkohl-Käsebratling** A(a),C,G,I mit Ratatouille G,I und Kartoffelpüree G Kirschkompott	**Milchreis** G mit Zucker und Zimt Kirschkompott
16.05.2023	**Eierragout** C,G,I,J in Senfsauce mit Salzkartoffeln Grüne Grütze mit Apfel-Mango-Geschmack und Vanillesauce 1,A(a),G	**Schweineschnitzel** A(a) mit Bratensauce, 1,G,I,J Erbsen 1,G und Salzkartoffeln Grüne Grütze mit Apfel-Mango-Geschmack und Vanillesauce 1,A(a),G	
17.05.2023		**Panierte Jagdwurstscheibe** 2,A(a) mit Tomatensauce G,I und Fusilli A(a) Obst	**Fusilli** A(a) mit Tomatensauce G,I Obst
18.05.2023		Christi Himmelfahrt	
19.05.2023		**2 Fischstäbchen** A(a),D mit Dillsauce, G,I Mischgemüse 1,G und Kartoffelpüree G Monte G,H(f)	**Muschelnudelsuppe** A(a),C,G,I mit Gemüseeinlage und Brötchen A(a) Monte G,H(f)

19	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
08.05.2023	**Veggie-Bolognese** Penne mit A(a) Bio-Sonnenblumenhack G,I in Tomatensauce Apfel-Aprikosenkompott	**Gebratene Hähnchenbrust** mit Geflügelsauce, 1,G Leipziger Allerlei 1,G und Salzkartoffeln Apfel-Aprikosenkompott	**Linsencurry** G,I mit Äpfeln und Möhren, dazu Bulgur A(a),G,I Apfel-Aprikosenkompott
09.05.2023	**Eierfrikassee** C,G,I in Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln Obst	**Schweineragout** 1,G,I,J in dunkler Sahnesauce, dazu Reis Obst	**Gabelspaghetti** A(a) mit Tomaten- G,I Käsesauce Obst
10.05.2023	**Blumenkohl** 1,A(a,c),C,G,I,J in holländischer Sauce mit vegetarischem Geschnetzelten, dazu Salzkartoffeln Zitronenjoghurtspeise 1,G	**Boulette** A(a),C und Tomatensahnesauce G,I mit Gemüsestreifen, dazu Kartoffelpüree G Zitronenjoghurtspeise 1,G	**Kartoffelcremesuppe,** G,I dazu Roggen- A(a,b) vollkornbrot Zitronenjoghurtspeise 1,G
11.05.2023	**Kohlrabi-Möhreneintopf** G,I mit Kartoffelwürfeln, dazu Brötchen A(a) Obst	**Bratwurst** 7 mit Rahmsauce, 1,G,I,J Mischgemüse 1,G und Salzkartoffeln Obst	**Vanillepuddingsuppe,** 1,G dazu Schokocornflakes A(a) Obst
12.05.2023	**Hühnerfrikassee** G **„Gärtnerin Art“** mit Gemüseeinlage und Bio-Reis Schokogrießbrei A(a),G	**Backfisch** A(a),D mit Kräutersahnesauce, G,I Möhrengemüse 1,G und Kartoffelpüree G Schokogrießbrei A(a),G	**Ditalini-Nudelsuppe** A(a),G,I mit Gemüseeinlage, dazu Maisbrot A(a) Schokogrießbrei A(a),G

21	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
22.05.2023	**Hühnerfrikassee** A(a),G,I mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Bio-Reis Pfirsichwürfelkompott	**Polentatasche** A(a),G mit Brokkoli-Käsecremesauce G,I und Salzkartoffeln Pfirsichwürfelkompott	**Möhreneintopf** G,I mit Kartoffelwürfeln und Brötchen A(a) Pfirsichwürfelkompott
23.05.2023	**Fruchtiges Hühnercurry** G,I mit Mango-Currysauce und Gemüsestreifen, dazu Reis-Wildreis-Mix Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	**Kochklops** A(a),C,G,J in Kapernsauce, G,I dazu Salzkartoffeln Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	**Penne** A(a) mit italienischer G,I Tomatensauce Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst
24.05.2023	**Gabelspaghetti** A(a) und Tomatensauce 2,3,7,G,I mit Geflügeljagdwurst- würfeln Vanillepudding G	**Eieromelett** C,G,I mit Rahmmöhren G,I und Salzkartoffeln Vanillepudding G	**Gemüsecremesuppe** G,I und Hafervollkornbrot A(a,c,d) Vanillepudding G
25.05.2023	**Brokkoli** 1,A(a,c),C,G,I,J in holländischer Sauce mit vegetarischem Geschnetzelten und Salzkartoffeln Obst	**Fischbratling** A(a),D,G mit Zitronenbuttersauce, G,I Erbsen-Maisgemüse 1,G und Kartoffelpüree G Obst	**Grießbrei** A(a),G mit pürierter Mehrfruchtsauce Obst
26.05.2023	**Kartoffeleintopf** 2,3,7,G,I mit Geflügelwiener- scheiben Stracciatellajoghurt 1,G	**Hackbraten** A(a) mit dunkler Sahnesauce, 1,G,I,J dazu Frühlingsgemüse 1,G und Salzkartoffeln SELBST-GEMACHT Stracciatellajoghurt 1,G	**Fusilli** A(a) mit Käse-Kräutersauce G,I Stracciatellajoghurt 1,G

Kennzeichnung: Die farbig hinterlegten Gerichte bilden den HOPSI-PFAD nach der „Bremer Checkliste“. Schwein / pork · Rind / beef · Geflügel / fowl · Fisch / fish · Vegetarisch / vegetarian

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. **Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle I Aktuelle Speiseplanänderungen finden Sie auf unserer Webseite unter www.alexmenü.de.