

SPEISEPLAN VOM 24.07. BIS 20.08.2023 (30. BIS 33. KW)



NIEDERSACHSEN

Bitte vollständig ausfüllen!

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

Kundennummer

Name

Schule

Klasse

Telefonnummer
für eventuelle Rückfragen

30. KW

	A	B	F	C
Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

31. KW

	A	B	F	C
Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

32 KW

	A	B	F	C
Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

33. 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

30

	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
24.07.2023	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Brötchen Apfelmus			Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus
25.07.2023		Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Buttermöhren und Salzkartoffeln Quarkspeise mit Bananengeschmack		Fadennudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Mischbrot Quarkspeise mit Bananengeschmack
26.07.2023	Gekochtes Ei mit Senfsauce und Salzkartoffeln Rote Bete	Fischragout Pangasius, Tilapia und Wildlachs in Tomatensauce, dazu Reis Rote Bete		
27.07.2023	Hähnchenpfanne mit Bio-Reis Obst	Gemüsebratling mit Käsesauce, dazu Kartoffelpüree Obst		
28.07.2023	Fusilli und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Joghurt mit Früchten			Rote Linsen-Orangensuppe , dazu Baguette Joghurt mit Früchten

31

	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
31.07.2023		Blumenkohl-Käsebratling und Kräutersauce mit Gemüsestreifen, dazu Salzkartoffeln Kirschkompott		Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, dazu Brötchen Kirschkompott
01.08.2023	Veggie-Bolognese Bio-Gabelspaghetti mit Bio-Sonnenblumenhack in Tomatensauce Zitronenjoghurtspeise	Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Erbsen Salzkartoffeln Zitronenjoghurtspeise		
02.08.2023		2 Fischli mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree Rotkohlrohkost		Gabelspaghetti mit Tomaten-Käsesauce Rotkohlrohkost
03.08.2023	Buntes Eierragout in Senfsauce mit Salzkartoffeln Obst			Schokopuddingsuppe mit Zwieback Obst
04.08.2023	Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage, dazu Salzkartoffeln Schokogrießbrei			Reissuppe mit Gemüseeinlage, dazu Roggenvollkornbrot Schokogrießbrei

32

	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
07.08.2023	Sternchennudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Brötchen Pfirsichwürfelkompott			Kokos-Milchreis mit Zimt und Zucker Pfirsichwürfelkompott
08.08.2023	Kräuterquark mit Salzkartoffeln Gurkensalat	Backfisch mit Dillsauce und Kartoffelpüree Gurkensalat		
09.08.2023	Bio-Gabelspaghetti und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Rote Grütze mit Himbeer-Geschmack und Vanillesauce			Süßkartoffel-Möhrencremesuppe , dazu Hafervollkornbrot Rote Grütze mit Himbeer-Geschmack und Vanillesauce
10.08.2023	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce, dazu Kartoffelpüree und Gewürzgurke Obst	Gekochtes Ei mit Senfsauce, Möhren und Salzkartoffeln Obst		
11.08.2023		3 Nürnberger Würstchen mit Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln Kirschquarkspeise		Fusilli mit Käse-Kräutersauce Kirschquarkspeise

33

	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
14.08.2023		Fischbratling mit Dillsauce Mischgemüse und Kartoffelpüree Apfelkompott		Penne mit Tomaten-Kräutersauce Apfelkompott
15.08.2023	Pusztapfanne Vegetarisches Geschnetzeltes in Tomatensauce mit Paprika und Mais, dazu Reis Obst	Eierkuchen mit Schokosauce Obst		
16.08.2023	Hühnerfrikassee mit Geflügelbällchen und Erbsen, dazu Bio-Reis Stracciatellajoghurt		Ende Sommerferien	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und Hafervollkornbrot Stracciatellajoghurt
17.08.2023	Currywurstgulasch Geflügel-Wienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree Aprikosenkompott	Möhrenbratling mit Kräutersauce und Salzkartoffeln Aprikosenkompott		Grießbrei mit Zimt und Zucker Aprikosenkompott
18.08.2023	Nudeln "Bolognese Art" Gabelspaghetti mit Tomatenhackfleischsauce Vanillequark	Eieromelett auf Möhren in Rahm, dazu Salzkartoffeln Vanillequark		Gemüsecremesuppe mit Brötchen Vanillequark

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 | 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 Queenlandnüsse | l 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!