

Bitte vollständig ausfüllen!

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

Kundennummer

Name _____

Schule

Klasse

Telefonnummer

für eventuelle Rückfragen

38. KW

	A	B	C
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

39. KW	A	B	C
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

40. KW **A** **B** **C** 

Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

41. 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

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

SPEISEPLAN VOM 18.09. BIS 13.10.2023 (38. BIS 41. KW)

38	Menü - A -		Menü - B -		Menü - C -	
18.09.2023	 Bio-Gabelspaghetti mit Tomatensauce	A(a) G,I 3	 Ragout vom Schwein und Rind, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln	1,G,I,J G 3	 Milchreis mit Zimt und Zucker	G 3
19.09.2023	 Fleischklößchenragout Geflügelfleischklößchen, Erbsen und Möhren in heller Sauce, dazu Reis	3,A(a),G,I G	 Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree	2,3,7 G,I G G	 Fadennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich	A(a),C,G,I G
20.08.2023	 Gekochtes Ei mit Senfsauce und Salzkartoffeln	C G,I,J	 Fischragout Seelachs und Pangasius in Kräutersauce, dazu Reis	D,G,I	 Penne mit fruchtiger Tomatensauce	A(a) G,I
	 Rote Bete oder Obst	8	 Rote Bete oder Obst	8	 Rote Bete oder Obst	8
21.09.2023	 Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis	G	 Boulette  mit dunkler Sahnesauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln	A(a),C 1,G,I,J 1,G	 Grüne Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln und Roggenmischbrot	G,I A(a,b)
	Obst		Obst		Obst	
22.09.2023	 Fusilli und Tomatensauce mit Jagdwurstwürfeln	A(a) 2,3,7,G,I	 Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, buntem Gemüse und Salzkartoffeln	A(a) 1,G 1,G	 Brokkolicremesuppe, dazu Hafervollkornbrot	G,I A(a,c,d)
	 Joghurt mit Früchten	1,G	Joghurt mit Früchten	1,G	Joghurt mit Früchten	1,G

39	Menü - A -		Menü - B -		Menü - C -	
25.09.2023	 Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwiener- scheiben	2,3,7,G,I	 Blumenkohl-Käsebratling mit Ratatouille und Salzkartoffeln	A(a),C,G,I G,I	 Gabelspaghetti mit Käsesauce	A(a) G,I
	Kiwigrütze mit Apfel und Mandarinen	1	Kiwigrütze mit Apfel und Mandarinen	1	Kiwigrütze mit Apfel und Mandarinen	1
26.09.2023	 Buntes Eierragout in Kräutersauce mit Salzkartoffeln	C,G,I	 Kochklops in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln	A(a),C,G,I G,I	 Reissuppe mit Gemüseeinlage und Brötchen	G,I A(a)
	 Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst		 Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst		 Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	
27.09.2023	 Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis	1,G,I	 Hackbraten mit Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln	A(a) 1,G,I,I G,I	 Nudeln Napoli Fusilli mit fruchtiger Tomaten- sauce	A(a) G,I
	Erdbeerpudding	G	Erdbeerpudding	G	Erdbeerpudding	G
28.09.2023	 Veggie-Bolognese Penne mit Bio-Sonnenblumenhack in Tomatensauce	A(a) G,I	 Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Erbsen-Maisgemüse und Salzkartoffeln	F 1,G 1,G	 Vanillepuddingsuppe mit Schokocornflakes	1,G A(a)
	Obst		Obst		Obst	
29.09.2023	 Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage, dazu Bio-Reis	G	 Backfisch mit Zitronenbuttersauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree	A(a),D G,I 1,G G	 Gemüsecremesuppe mit Roggenvollkornbrot	G,I A(a,b)
	Zitronenjoghurtspeise	1,G	Zitronenjoghurtspeise	1,G	Zitronenjoghurtspeise	1,G

Kennzeichnung: Die farbig hinterlegten Gerichte bilden den HOPSI-PFAD nach der „Bremer Checkliste“.

 Schwein / pork

 Rind / beef

 Geflügel / fo

vl Fisch / fis

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 L Schwefeldioxid und Sulfite I M Lupine und Erzeugnisse I N Weichtiere und Erzeugnisse I O 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.splemen.de.

NIEDERSACHSEN



Menü - A -		Menü - B -		Menü - C -	
 Sternchnnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich A(a),C,G,I	 2 Fischstäbchen mit Kräutersauce, Erbsen und Kartoffelpüree A(a),D G,I 1,G G				
Birnenkompott	Birnenkompott				
Tag der Deutschen Einheit					
 Penne und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurst- würfeln A(a) 2,3,7,G,I	 Gekochtes Ei mit Senfsauce Buttermöhren und Salzkartoffeln C G,I,J 1,G	 Kürbiscremesuppe, dazu Brötchen G,I A(a)			
Kirschkompott	Kirschkompott	Kirschkompott			
 Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce, dazu Kartoffelpüree und Gewürzgurke Obst 1,G,I,J G 8,J	 Eierkuchen mit Schokosauce A(a),C,G G	 Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und Hafervollkornbrot G,I A(a,c,d)			
Kirschquarkspeise	Kirschquarkspeise	Obst			
 Ragout vom Schwein mit Champignons, dazu Bio-Reis 1,G,I	 Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, Steckrüben- Möhrengemüse und Salzkartoffeln A(a) 1,G,I,J G,I	 Fusilli mit italienischer Tomatensauce A(a) G,I			
Kirschquarkspeise	Kirschquarkspeise	Kirschquarkspeise			
Menü - A -		Menü - B -		Menü - C -	
 Blumenkohl in holländischer Sauce mit Geflügelfleischklößchen, dazu Kartoffelpüree 1,A(a),G,I,J G	 Bratwurst mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln 7 1,G,I,J I	 Penne mit Tomaten-Kräuter- sauce A(a) G,I			
Apfel-Aprikosenkompott	Apfel-Aprikosenkompott	Apfel-Aprikosenkompott			
 Pusztapfanne Vegetarisches Geschnet- zeltes in Tomatensauce mit Paprika und Mais, dazu Reis Obst A(a,c),C,G,I	 Eieromelett mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln C,G,I G,I	 Milchreis mit Pflaumensauce G			
Obst	Obst	Obst			
 Schweinebraten mit Bratensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 1,G,I,J 8	 Hühnerfrikassee mit Geflügelbällchen und Erbsen, dazu Bio-Reis A(a),G,I	 Gemüseeeintopf mit Kartoffelwürfeln und Brötchen G,I A(a)			
Stracciatellajoghurt	Stracciatellajoghurt	Stracciatellajoghurt			
 Currywurstgulasch Geflügel-Wienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree 2,3,7,G,I G	 Möhrenbratling mit Brokkolicremesauce und Salzkartoffeln A(a),C,I,K G,I	 Grießbrei mit Birnensauce A(a),G I			
Obst	Obst	Obst			
 Nudeln "Bolognese Art" Gabelspaghetti mit Tomatenhackfleischsauce A(a) G,I	 Fischbratling mit Dillsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln A(a),D,G G,I 1,G	 Möhren-Pastinaken- cremesuppe, dazu Roggenvollkorn- brot G,I A(a,b)			
Heidelbeerquark	Heidelbeerquark	Heidelbeerquark			