

NIEDERSACHSEN

Interne Nummer

--	--	--

Bitte vollständig ausfüllen!

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

Kundennummer

Name

Einrichtung

Telefonnummer
für eventuelle Rückfragen

46. KW

	A	B	C
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

47. KW	A	B	C	
Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

48. KW

	A	B	C
Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

49. 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 13.11. BIS 08.12.2023 (46. BIS 49. KW)

46	Menü - A -		Menü - B -		Menü - C -	
13.11.2023	 Bio-Gabelspaghetti mit Tomatensauce	A(a) G,I	 Ragout vom Schwein  und Rind, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	1,G,I,J 8	 Milchreis mit Zimt und Zucker	G
	Apfelmus	3	Apfelmus	3	Apfelmus	3
14.11.2023	 Fleischklößchenragout Geflügelfleischklößchen, Erbsen und Möhren in heller Sauce, dazu Reis	3,A(a),G,I	 Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree	2,3,7 G,I G	 Fadennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Brötchen	A(a),G,I A(a)
	Schokopudding mit Vanillesauce	G	Schokopudding mit Vanillesauce	G	Schokopudding mit Vanillesauce	G
15.11.2023	 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)
	 Möhrenrohkost oder Obst		 Möhrenrohkost oder Obst		 Möhrenrohkost oder Obst	
16.11.2023	 Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis	G	 Boulette  mit dunkler Sahnesauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln	A(a),C 1,G,I,J 1,G	 Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und Roggenmischbrot	G,I A(a,b)
	Obst		Obst		Obst	
17.11.2023	 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

47	Menü - A -		Menü - B -		Menü - C -	
20.11.2023	 Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwiener- scheiben	G,I 2,3,7	 Blumenkohl-Käsebratling mit Ratatouille und Salzkartoffeln	A(a),C,G,I G,I	 Gabelspaghetti mit Käsesauce	A(a) G,I
	Birnenkompott	1	Birnenkompott	1	Birnenkompott	1
21.11.2023	 Buntes Eierragout in Kräutersauce mit Salzkartoffeln	C,G,I	 Kochklops in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln	A(a),C,G,I G,I	 Nudeln Napoli Fusilli mit fruchtiger Tomatensauce	A(a) G,I
	 Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst		 Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst		 Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	
22.11.2023	 Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis	1,G	 Hackbraten mit Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln	A(a) 1,G,I,J G,I	 Reissuppe mit Gemüseeinlage und Brötchen	G,I A(a)
	Erdbeerpudding	G	Erdbeerpudding	G	Erdbeerpudding	G
23.11.2023	 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	G A(a)
	Obst		Obst		Obst	
24.11.2023	 Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage, dazu Bio-Reis	G	 Backfisch mit Zitronenbittersauce, 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“.

 Sc

schwein / pork

 Rind / beef

 Geflügel / fowl

wl 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 l Sellerie und Erzeugnisse i J Senf und Erzeugnisse i K Sesam samen und Erzeugnisse l K 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.alexmen.de.

NIEDERSACHSEN



48	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
27.11.2023	 Fruchtiges Hühnercurry Hühnerfleisch in Curry-Mangosauce, dazu Reis Kirschkompott	 Gekochtes Ei mit Senfsauce, Buttermöhren und Salzkartoffeln Kirschkompott	 Milchreis mit Zimt und Zucker Kirschkompott
28.11.2023	 Ragout vom Schwein mit Champignons, dazu Bio-Reis  Möhren-Apfelrohkost oder Obst	 Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln  Möhren-Apfelrohkost oder Obst	 Hörnchennudeln mit Tomaten-Käsesauce  Möhren-Apfelrohkost oder Obst
29.11.2023	 Veggie-Pusztapfanne Vegetarisches Geschnetzeltes in Tomatensauce mit Paprika und Mais, dazu Reis Orangenpudding	 Seelachsrikadelle mit Frischkäsefüllung, dazu Kräutersauce, Erbsen und Kartoffelpüree Orangenpudding	 Kürbiscremesuppe, dazu Hafervollkornbrot Orangenpudding
30.11.2023	 Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce, dazu Kartoffelpüree und Gewürzgurke Obst	 Eierkuchen mit Schokosauce Obst	 Steckrübeneintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Brötchen Obst
01.12.2023	 Sternchennudelsuppe mit Gemüse- und Hühnerfleischinlage Kirschquarkspeise	 Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensauce und Fusilli Kirschquarkspeise	 Fusilli mit Tomatensauce Kirschquarkspeise

49	Menü - A -		Menü - B -		Menü - C -	
04.12.2023	 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),D,G G
	Apfel-Zimtkompott		Apfel-Zimtkompott		Apfel-Zimtkompott	
05.12.2023	 Soljanka Jagdwurst-, Gurken- und Paprikawürfel in Tomatensauce, dazu Weißbrot	2,3,7,I A(a),G	 Eieromelett mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln	C,G,I G,I	 Fusilli mit Käsesauce	A(a),D,G G
	Quarkspeise mit Bananengeschmack		Quarkspeise mit Bananengeschmack		Quarkspeise mit Bananengeschmack	
06.12.2023	 Hühnerfrikassee mit Geflügelbällchen und Erbsen, dazu Bio-Reis	A(a),G,I	 Schweinebraten mit Rahmsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln	1,G,I,I 8	 Gemüse Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Brötchen	G A(a),D,G
	Obst		Obst		Obst	
07.12.2023	 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 roter pürierter Fruchtsauce	A(a),D,G
	Obst		Obst		Obst	
08.12.2023	 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 Roggen-vollkornbrot	G A(a),D,G
	 Weißkohlrohkost oder Obst		 Weißkohlrohkost oder Obst		 Weißkohlrohkost oder Obst	

 Weißkohlrohkost oder Obst

 Weißkohlrohkost oder Obst

 Weißkohlrohkost oder Obst