

Bitte vollständig ausfüllen!

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

Kundennummer

Name

Kit

Gruppe

Telefonnummer

für eventuelle Rückfragen

6. KW A B C

Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

7. KW A B C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

8. KW **A** **B** **C** 

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

9. 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
gerne persönlich zwischen
09 und 16 Uhr!

SPEISEPLAN VOM 05.02. BIS 01.03.2024 (06. BIS 09. KW)

6	Menü - A -		Menü - B -		Menü - C -		8	Menü - A -		Menü - B -		Menü - C -	
05.02.2024	 Bio-Gabelspaghetti mit Brokkoli-Käsesauce	A(a) G,I			 Milchreis mit Zimt und Zucker	G	19.02.2024	 Pusztapfanne Geflügelfleischbällchen in Tomatensauce mit Paprika und Mais, dazu Reis Kirschkompott	A(a),G,I	 Gekochtes Ei in Senfsauce mit Buttermöhren und Salzkartoffeln	C G,I,J 1,G	 Milchreis mit Zimt und Zucker	G
	Apfelmus	3		Apfelmus	3			Kirschkompott		Kirschkompott			
06.02.2024	 Fusilli und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurst- würfeln	A(a) 2,3,7,G,I			 Spitzkohleintopf mit Möhren und Kartoffeln, dazu Hafervollkornbrot	G,I A(a,c,d)	20.02.2024	 Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis	G	 Blumenkohl-Käsebratling mit Tomatensauce und Kartoffelpüree	A(a),C,G,I G	 Ditalini-Nudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Maisbrot	A(a),G,I A(a,b,d),F,K
	Schokoladenpudding	G		Schokoladenpudding	G			Vanillepudding	G	Vanillepudding	G	Vanillepudding	G
07.02.2024			 Boulette  mit dunkler Sahnesauce, Erbsen und Salzkartoffeln	A(a),C 1,G,I,J 1,G	 Gemüsebolognese, dazu Reis	G,I	21.02.2024	 Nudeln "Carbonara Art" Bio-Gabelspaghetti und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln	A(a) 2,3,7,G,I	 Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsen und Salzkartoffeln	A(a) 1,G 1,G	 Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, dazu Weißbrot	G,I A(a),G
			Zitronenjoghurt	1,G	Zitronenjoghurt	1,G			Erdbeerquarkspeise	G	Erdbeerquarkspeise	G	Erdbeerquarkspeise
08.02.2024	 Hot-Dog-Wurstgulasch Geflügelwienerscheiben in einer Hot-Dog-Sauce, dazu Kartoffelpüree	2,3,7,8,G,I G			 Kürbiscremesuppe mit Dinkelvollkornbrot	G,I A(a),K,M	22.02.2024	 Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Wienerscheiben	2,3,7,G,I	 Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensauce und Fusilli	2,A(a) G,I A(a)	 Fusilli mit Tomatensauce	A(a) G,I
	Obst			Obst				 Weißkohlrohkost oder Obst		 Weißkohlrohkost oder Obst		 Weißkohlrohkost oder Obst	
09.02.2024	 Gekochtes Ei mit Senfsauce und Salzkartoffeln	C G,I,J	 Fischragout Pangasius, Tilapia und Wildlachs in Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln	D,G,I			23.02.2024	 Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke Obst	1,G,I,J G 8,J	 Fischbratling mit Dillsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln	A(a),D,G G,I 1,G	 Kichererbsen- Tomatenragout mit mediterrane m Bulgur	G,I A(a),G,I
	 Rote Bete oder Obst	8	 Rote Bete oder Obst	8					Obst		Obst		Obst
7	Menü - A -		Menü - B -		Menü - C -		9	Menü - A -		Menü - B -		Menü - C -	
12.02.2024	 Geflügelfleischklößchenragout in heller Sauce, dazu Salzkartoffeln	A(a),G,I	 Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Salzkartoffeln	F 1,G 1,G	 Fusilli mit Tomatensauce	A(a) G,I	26.02.2024	 Grüne Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln und Rindfleisch einlage	G,I	 Möhrenbratling mit Brokkolicremesauce und Salzkartoffeln	A(a),C,I,K G,I	 Bunte Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten- Kräutersauce	A(a) G,I
	Apfelkompott		Apfelkompott		Apfelkompott			Pfirsichwürfelkompott		Pfirsichwürfelkompott		Pfirsichwürfelkompott	
13.02.2024	 Buntes Eierragout in Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln	C,G,I	 Weißkohlpfanne  mit Fleischklößchen, dazu Salzkartoffeln	1,C,G,I,J	 Sternchennudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Ciabatta	A(a) G,I A(a,d)	27.02.2024	 Chili con carne Hackfleisch und Kidney- bohnen in Tomatensauce, dazu Reis	G,I	 Eieromelett mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	C,G,I G,I	 Grießbrei mit pürierter Mehrfruchtsauce	A(a),G
	Schokogrießbrei	A(a),G	Schokogrießbrei	A(a),G	Schokogrießbrei	A(a),G		Obst		Obst		Obst	
14.02.2024	 Reissuppe mit Gemüseeinlage und Rindfleisch einlage	G,I	 Currywurst mit Ketchupsauce, dazu Kartoffelpüree	2,3,7 G,I G	 Gabelspaghetti mit Käsesauce	A(a) G,I	28.02.2024	 Fusilli und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurst- würfeln	A(a) 2,3,7,G,I	 Geflügelkochklops in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln	A(a),C G,I	 Steckrübeneintopf mit Kartoffelwürfeln und Roggenvollkornbrot	G,I A(a,b)
	 Rotkohlrohkost oder Obst		 Rotkohlrohkost oder Obst		 Rotkohlrohkost oder Obst			 Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst		 Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst		 Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	
15.02.2024	 Veggie-Bolognese Penne mit Bio-Sonnenblumenhack in Tomatensauce	A(a) G,I	 Geflügelboulette mit Geflügelsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln	A(a),C,J 1,G 8	 Schokopuddingsuppe, dazu Zwieback	G A(a,d),F,G	29.02.2024	 Blumenkohl in holländischer Sauce mit vegetarischem Geschnetzelten, dazu Salzkartoffeln	1,A(a,c), C,G,I,J	 Bratwurst mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln	7 1,G,I,J I	 Penne mit Tomaten-Sahnesauce	A(a) G,I
	Obst		Obst		Obst			Obst		Obst		Obst	
16.02.2024	 Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Bio-Reis	G	 Backfisch mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree	A(a),D G,I G	 Gemüsecremesuppe mit Dinkelvollkornbrot	G,I A(a),K,M	01.03.2024	 Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Bio-Reis	A(a),G,I	 Fischli mit Zitronenbuttersauce, Buttermöhren und Kartoffelpüree	A(a),D G,I 1,G G	 Kartoffelcremesuppe mit Hafervollkornbrot	G,I A(a,c,d)
	 Möhren-Apfelrohkost oder Obst		 Möhren-Apfelrohkost oder Obst		 Möhren-Apfelrohkost oder Obst			Stracciatellajoghurt	G	Stracciatellajoghurt	G	Stracciatellajoghurt	

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

 Schwabe

 Schwein / pork Rind / beef Geflügel / fowl Fisch / fish Vegetarisch / vegetarian

 Ringo Gef

 Geflügel / fowl Fisch / fish Vegetarisch / vegetarian

 Fish

 Fisch / fish  Vegetarisch / vegetarian

 Veg

Vegetarisch / vegetarian



 Die als **BIO** ausgelobten Speisekomponenten und -zutaten sind zertifiziert nach DE-ÖKO-021.

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.alexmen.de.