

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



NIEDERSACHSEN

Bitte vollständig ausfüllen!

Grid for customer number

Kundennummer

Name

Schule

Klasse

Telefonnummer für eventuelle Rückfragen

6. KW grid with days and categories A, B, F, C

7. KW grid with days and categories A, B, F, C

8. KW grid with days and categories A, B, F, C

9. KW grid with days and categories A, B, F, C

Für das Vertragsverhältnis gelten ergänzend die Allgemeinen Geschäfts- und Verkaufsbedingungen der ALEXMENÜ GmbH & Co. KG.

Unterschrift

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

Main menu table with columns for dates (05.02.2024 to 01.03.2024) and menu categories (A, B, F, C) containing dish names and allergen icons.

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

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 Milchzeugnisse 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 Sulfit 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.alexmenu.de.

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