02 BESTELLSCHEIN

SACHSEN ANHALT

Bitte vollständig ausfüllen!

Kundennummer

Name

Einrichtung

Telefonnummer
für eventuelle Rückfragen

2. KW

	A	B	C	
Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

3. KW

	A	B	C	
Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

4. KW

	A	B	C	
Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

5. 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 08.01. BIS 02.02.2024 (02. BIS 05. KW)

SACHSEN-ANHALT

2	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
08.01.2024	**Bio-Gabelspaghetti** A(a) mit Tomatensauce G,I Apfelmus 3	**Ragout vom Rind** 1,G,I,J dazu Rotkohl 8 und Salzkartoffeln Apfelmus 3	**Milchreis** G mit Zimt und Zucker Apfelmus 3
09.01.2024	**Fleischklößchenragout** 3,A(a),G,I Geflügelfleischklößchen, Erbsen und Möhren in heller Sauce, dazu Reis Möhrenrohkost oder Obst G	**Currywurst** 2,3,7 mit Ketchup-Sauce G,I und Kartoffelpüree G Möhrenrohkost oder Obst G	**Fadennudelsuppe** A(a),G,I mit Gemüseeinlage und Roggenvollkornbrot A(a,b) Möhrenrohkost oder Obst G
10.01.2024	**Fusilli** A(a) und Tomatensauce 2,3,7,G,I mit Jagdwurstwürfeln Schokopudding mit Vanillesauce G	**Hähnchenschnitzel** A(a) mit Geflügelsauce, 1,G buntem Gemüse 1,G und Salzkartoffeln Schokopudding mit Vanillesauce G	**Brokkolicremesuppe,** G,I dazu Hafervollkornbrot A(a,c,d) Schokopudding mit Vanillesauce G
11.01.2024	**Gemüse-Hähnchenpfanne** G mit Reis Obst	**Boulette** A(a),C mit dunkler Sahnesauce, 1,G,I,J Mischgemüse 1,G und Salzkartoffeln Obst	**Wirsingkohleintopf** G,I mit Kartoffelwürfeln, dazu Brötchen A(a) Obst
12.01.2024	**2 gekochte Eier** C mit Senfsauce G,I,J und Salzkartoffeln Rote Bete oder Obst 8	**Fischragout** D,G,I Seelachs und Pangasius in Kräutersauce, dazu Reis Rote Bete oder Obst 8	**Penne** A(a) mit fruchtiger G,I Tomatensauce Rote Bete oder Obst 8

3	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
15.01.2024	**Erbseneintopf** G,I mit Geflügel- 2,3,7 wienerscheiben Kirschkompott	**Blumenkohl-Käsebratling** A(a),C,G,I mit Ratatouille- G,I Cremesauce und Kartoffelpüree G Kirschkompott	**Gabelspaghetti** A(a) mit Käsesauce G,I Kirschkompott
16.01.2024	**Buntes Eierragout** C,G,I in Kräutersauce mit Salzkartoffeln Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	**Kochklops** A(a),C,G,J in Kapernsauce, G,I dazu Salzkartoffeln Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	**Nudeln Napoli** Fusilli A(a) mit fruchtiger G,I Tomatensauce Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst
17.01.2024	**Putengeschnetzeltes** 1,G mit Gemüseeinlage und Reis Erdbeerpudding G	**Hackbraten** A(a) mit Bratensauce, 1,G,I,J Blumenkohl in Rahm G,I und Salzkartoffeln AUS EIGENER PRODUKTION Erdbeerpudding G	**Reissuppe** G,I mit Gemüseeinlage und Maisbrot A(a,b,d),F,K Erdbeerpudding G
18.01.2024	**Veggie-Bolognese** Penne mit A(a) Bio-Sonnenblumenhack G,I in Tomatensauce Obst	**Hähnchenbrust** F mit Geflügelsauce, 1,G Erbsen-Maisgemüse 1,G und Salzkartoffeln Obst	**Vanillepuddingsuppe** G mit Schokocornflakes A(a) Obst
19.01.2024	**Hühnerfrikassee** G mit Gemüseeinlage, dazu Bio- Reis Zitronenjoghurtspeise 1,G	**Backfisch** A(a),D mit Zitronenbuttersauce, G,I Möhrengemüse 1,G und Kartoffelpüree G Zitronenjoghurtspeise 1,G	**Gemüsecremesuppe** G,I mit Roggenvollkornbrot A(a,b) Zitronenjoghurtspeise 1,G

4	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
22.01.2024	**Fruchtiges Hühnercurry** G,I Hühnerfleisch in Curry-Mangosauce, dazu Reis Birnenkompott 1	**2 gekochte Eier** C mit Senfsauce, G,I,J Buttermöhren 1,G und Salzkartoffeln Birnenkompott 1	**Milchreis** G mit Zimt und Zucker Birnenkompott 1
23.01.2024	**Veggie-Pusztapfanne** A(a,c),C,G,I Vegetarisches Geschnet- zeltes in Tomatensauce mit Paprika und Mais, dazu Reis Rotkohlrohkost oder Obst	**Seelachsfrikadelle** A(a),D,G,J mit Frischkäsefüllung, dazu Kräutersauce, G,I und Kartoffelpüree G Rotkohlrohkost oder Obst	**Kürbiscremesuppe,** G,I dazu Hafervollkornbrot A(a,c,d) Rotkohlrohkost oder Obst
24.01.2024	**Ragout vom Schwein** 1,G,I mit Champignons, dazu Reis Orangenpudding G	**Hähnchenschnitzel** A(a) mit Geflügelsauce, 1,G grünen Bohnen G und Salzkartoffeln Orangenpudding G	**Hörnchennudeln** A(a),C mit Tomaten-Käsesauce G,I Orangenpudding G
25.01.2024	**Gehacktesstippe** Hackfleisch in 1,G,I,J dunkler Sauce, dazu Kartoffelpüree G und Gewürzgurke 8,J Obst	**Eierkuchen** A(a),C,G mit Schokosauce G Obst	**Steckrübeneintopf** G,I mit Kartoffelwürfeln, dazu Dinkelbrot A(a),K,M Obst
26.01.2024	**Kartoffeleintopf** G,I mit Gemüseeinlage und Geflügelwiener- 2,3,7 scheiben Apfel-Kirsch-Joghurtspeise G	**Panierte** 2,A(a) **Jagdwurstscheibe** mit Tomatensauce G,I und Fusilli A(a) Apfel-Kirsch-Joghurtspeise G	**Fusilli** A(a) mit Tomatensauce G,I Apfel-Kirsch-Joghurtspeise G

5	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
29.01.2024	**Blumenkohl in** 1,A(a),G,I,J **holländischer Sauce** mit Geflügelfleisch- klößchen, dazu Kartoffelpüree G Apfel-Zimtkompott	**Bratwurst** 7 mit dunkler Senfsauce, 1,G,I,J Sauerkraut I und Salzkartoffeln Apfel-Zimtkompott	**Penne** A(a) mit Tomaten-Kräuter- G,I sauce Apfel-Zimtkompott
30.01.2024	**Soljanka** 2,3,7,I Jagdwurst-, Gurken- und Paprikawürfel in Tomatensauce, dazu Weißbrot A(a),G Quarkspeise mit Bananengeschmack 1,G	**Eieromelett** C,G,I mit Rahmspinat, G,I dazu Salzkartoffeln Quarkspeise mit Bananengeschmack 1,G	**Fusilli** A(a) mit Käsesauce G,I Quarkspeise mit Bananengeschmack 1,G
31.01.2024	**Hühnerfrikassee** A(a),G,I mit Geflügelbällchen und Erbsen, dazu Bio-Reis Obst	**Schweinebraten** mit Rahmsauce, 1,G,I,J Rotkohl 8 und Salzkartoffeln Obst	**Linsensuppe** G,I mit Kartoffelwürfeln und Malzbrot A(a) Obst
01.02.2024	**Currywurstgulasch** 2,3,7,G,I Geflügel-Wienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree G Obst	**Couscous-Gemüse-** A(a),C,G,I **bratling mit Käse,** dazu Möhrencremesauce G,I und Salzkartoffeln AUS EIGENER PRODUKTION Obst	**Grießbrei** A(a),G mit roter pürierter Fruchtsauce Obst
02.02.2024	**Nudeln "Bolognese Art"** Gabelspaghetti mit A(a) Tomatenhackfleischsauce G,I Weißkohlrohkost oder Obst	**Fischbratling** A(a),D,G mit Dillsauce, G,I und Salzkartoffeln Weißkohlrohkost oder Obst	**Möhren-Pastinaken-** G,I **cremesuppe,** dazu Roggenvollkornbrot A(a,b) Weißkohlrohkost oder Obst

Kennzeichnung: Die farbig hinterlegten Gerichte bilden den HOPSI-PFAD nach der „Bremer Checkliste“. Schwein / pork · Rind / beef · Geflügel / fowl · Fisch / fish · 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.alexmenü.de.