4 BESTELLSCHEIN

NIEDERSACHSEN

Interne Nummer

Bitte vollständig ausfüllen!

Kundennummer

Name

Einrichtung

Telefonnummer
für eventuelle Rückfragen

10. KW

	A	B	C	
Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

11. KW

	A	B	C	
Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

12. KW

	A	B	C	
Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

13. 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 04.03. BIS 29.03.2024 (10. BIS 13. KW)

NIEDERSACHSEN
Ferien: 18.03.- 28.03.2024

10

	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
04.03.2024	**Bio-Gabelspaghetti** A(a) mit fruchtiger Tomatensauce G,I Apfelmus 3	**Geflügelragout** 1,G,I dazu Rotkohl 8 und Salzkartoffeln Apfelmus 3	**Milchreis** G mit Zimt und Zucker Apfelmus 3
05.03.2024	**Gemüsepfanne** 3,A(a),G,I mit Geflügelfleischklößchen in heller Sauce, dazu Reis Möhrenrohkost oder Obst	**Currywurst** 2,3,7 mit Ketchup-Sauce G,I und Kartoffelpüree G Möhrenrohkost oder Obst	**Muschelnudelsuppe** A(a),C,G,I mit Gemüseeinlage und Roggenvollkornbrot A(a,b) Möhrenrohkost oder Obst
06.03.2024	**Fusilli** A(a) und Tomatensauce mit Jagdwurstwürfeln 2,3,7,G,I 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
07.03.2024	**Gemüse-Hähnchenpfanne** G mit Reis Obst	**Boulette** A(a),C mit dunkler Sahnesauce, 1,G,I,J Mischgemüse 1,G und Salzkartoffeln Obst	**Möhreneintopf** G,I mit Kartoffelwürfeln, dazu Sandwichbrot A(a) Obst
08.03.2024	**Gekochtes Ei** C mit Senfsauce G,I,J und Salzkartoffeln Rote Bete oder Obst 8	**Fischpfanne** D,G,I Seelachs und Pangasius in Kräutersauce, dazu Reis Rote Bete oder Obst 8	**Penne** A(a) mit Tomatensauce G,I Rote Bete oder Obst 8

11

	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
11.03.2024	**Sternchennudelsuppe** A(a) mit Gemüse- und G,I Geflügelfleischeinlage Pfirsichwürfelkompott	**Blumenkohl-Käsebratling** A(a),C,G,I mit Ratatouille-Cremesauce G,I und Kartoffelpüree G Pfirsichwürfelkompott	**Gabelspaghetti** A(a) mit Käsesauce G,I Pfirsichwürfelkompott
12.03.2024	**Buntes Eierragout** C,G,I in Kräutersauce mit Salzkartoffeln Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	**Geflügel-Kräuterkochklops** A(a),C in Kapernsauce, G,I dazu Salzkartoffeln Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	**Nudeln "Napoli"** Hörnchennudeln mit A(a),C fruchtiger Tomatensauce G,I Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst
13.03.2024	**Putengeschnetzeltes** 1,G mit Gemüseeinlage und Reis Erdbeerpudding G	**Backfisch** A(a),D mit Zitronenbuttersauce, G,I Möhrengemüse 1,G und Kartoffelpüree G Erdbeerpudding G	**Reissuppe** G,I mit Gemüseeinlage und Maisbrot A(a,b,d),F,K Erdbeerpudding G
14.03.2024	**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
15.03.2024	**Hühnerfrikassee** G mit Gemüseeinlage, dazu Bio- Reis Zitronenjoghurtspeise 1,G	**Hackbraten** A(a) mit Bratensauce, 1,G,I,J Blumenkohl in Rahm G,I und Salzkartoffeln SELBST-GEMACHT Zitronenjoghurtspeise 1,G	**Gemüsecremesuppe** G,I mit Roggenvollkornbrot A(a,b) Zitronenjoghurtspeise 1,G

12

	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
18.03.2024	**Currywurstgulasch** G,I Geflügel-Wienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Gabelspaghetti A(a) Birnenkompott 1	**Gekochtes Ei** C mit Senfsauce, G,I,J Buttermöhren 1,G und Salzkartoffeln Birnenkompott 1	
19.03.2024		**Seelachsfrikadelle** A(a),D,G,J mit Frischkäsefüllung, dazu Kräutersauce, G,I und Kartoffelpüree G Rotkohlrohkost oder Obst	**Blumenkohlcremesuppe** G,I mit Kokosmilch und Curry, dazu Malzbrot A(a) Rotkohlrohkost oder Obst
20.03.2024	**Hühnerfrikassee** A(a),G,I mit Geflügelbällchen und Erbsen, dazu Bio-Reis Orangenpudding G		**Gabelspaghetti** A(a) mit Tomaten-Käsesauce G,I Orangenpudding G
21.03.2024		**Eierkuchen** A(a),C,G mit Schokosauce G Obst	**Grüne Bohnensuppe** G,I mit Kartoffelwürfeln, dazu Dinkelbrot A(a),K,M Obst
22.03.2024	**Kartoffeleintopf** G,I mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben 2,3,7 Weißkohlrohkost oder Obst		**Fusilli** A(a) mit Tomatensauce G,I Weißkohlrohkost oder Obst

13

	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
25.03.2024		**Maultaschen** A(a),C,I Nudelteig mit Fleisch-Spinat- Füllung, dazu Tomaten-Käsesauce G,I Apfel-Aprikosenkompott	**Linsensuppe** G,I mit Kartoffelwürfeln und Sonnenblumenkernbrötchen A(a,d) Apfel-Aprikosenkompott
26.03.2024		**2 Fischstäbchen** A(a),D,G mit Dillsauce, G,I und Kartoffelpüree Möhren-Apfelrohkost oder Obst	**Bio-Gabelspaghetti** A(a) mit italienischer G,I Tomatensauce Möhren-Apfelrohkost oder Obst
27.03.2024	**Nudeln "Bolognese Art"** Gabelspaghetti mit A(a) Tomatenhackfleischsauce G,I Quarkspeise mit Bananengeschmack 1,G	**Eieromelett** C,G,I mit Rahmspinat, G,I dazu Salzkartoffeln Quarkspeise mit Bananengeschmack 1,G	
28.03.2024		**Couscous-Gemüsebratling** A(a),C,G,I **mit Käse,** G,I dazu Möhrencremesauce und Salzkartoffeln Obst SELBST-GEMACHT	**Grießbrei** A(a),G mit roter pürierter Fruchtsauce Obst
29.03.2024		Karfreitag	

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