

4

BESTELLSCHEIN

NIEDERSACHSEN

Bitte vollständig ausfüllen!

Kundennummer

Name

Schule

Klasse

Telefonnummer für eventuelle Rückfragen

10. KW

A

B

F

C

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

11. KW

A

B

F

C

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

12. KW

A

B

F

C

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

13. KW

A

B

F

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 - F -	Menü - C -	12	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
04.03.2024	 Bio-Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-sauce A(a) G,I	 Geflügelragout dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 1,G,I 8	 Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln, dazu Wiener Würstchen 2,3,7,8,C,I	 Milchreis mit Zimt und Zucker G	18.03.2024	 Currywurstgulasch Geflügel-Wienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Gabelspaghetti A(a) G,I	 2 Gekochte Eier mit Senfsauce, Buttermöhren und Salzkartoffeln C G,I,I 1,G		
	Apfelmus 3	Apfelmus 3		Apfelmus 3		Birnenkompott 1	Birnenkompott 1		
05.03.2024	 Gemüsepfanne mit Geflügelfleischklößchen in heller Sauce, dazu Reis 3,A(a),G,I	 Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree 2,3,7 G,I G	 Hopsi-Fit-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Körner-Mix, Salatcroûtons und Bärlauch-Joghurt-Dressing A(a) G	 Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Roggenvollkornbrot A(a),C,G,I A(a,b)	19.03.2024		 Seelachsfrikadelle mit Frischkäsefüllung, dazu Kräutersauce, und Kartoffelpüree A(a),D,G,I G,I G		 Blumenkohlcremesuppe mit Kokosmilch und Curry, dazu Malzbrot A(a) G,I A(a)
	Möhrenrohkost	Möhrenrohkost		Möhrenrohkost			Rotkohlrohkost		Rotkohlrohkost
06.03.2024	 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	 Früchtesalat Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Cornflakes A(a)	 Brokkolicremesuppe, dazu Hafervollkornbrot G,I A(a,c,d)	20.03.2024	 Hühnerfrikassee mit Geflügelbällchen und Erbsen, dazu Bio-Reis A(a),G,I			 Gabelspaghetti mit Tomaten-Käsesauce A(a) G,I
	Schokopudding mit Vanillesauce G	Schokopudding mit Vanillesauce G		Schokopudding mit Vanillesauce G		Orangenpudding G			Orangenpudding G
07.03.2024	 Gemüse-Hähnchepfanne mit Reis G	 Boulette mit dunkler Sahnesauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln 7,A(a),C 1,G,I,I 1,G	 Asia-Wrap gefüllt mit Eisbergsalat, Möhren, Paprika und Hähnchenbrust in Sweet-Chilisauce 3,A(a),C,F G,I	 Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Sandwichbrot G,I A(a)	21.03.2024		 Eierkuchen mit Schokosauce A(a),C,G G		 Grüne Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln, dazu Dinkelbrot A(a),K,M G,I A(a),K,M
	Obst	Obst		Obst			Obst		Obst
08.03.2024	 2 Gekochte Eier mit Senfsauce und Salzkartoffeln C G,I,I	 Fischpfanne Seelachs und Pangasius in Kräutersauce, dazu Reis D,G,I	 Kalter Grießbrei mit Kirschsauce A(a),G	 Penne mit Tomatensauce A(a) G,I	22.03.2024	 Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben G,I 2,3,7			 Fusilli mit Tomatensauce A(a) G,I
	Rote Bete 8	Rote Bete 8		Rote Bete 8		Weißkohlrohkost			Weißkohlrohkost
11	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	13	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
11.03.2024	 Sternchennudelsuppe mit Gemüse- und Geflügelfleischeinlage A(a) G,I	 Blumenkohl-Käsebratling mit Ratatouille-Cremesauce und Kartoffelpüree A(a),C,G,I G,I G	 Penne-Nudelsalat mit Gemüseeinlage, dazu Hähnchennuggets 5,A(a),L A(a)	 Gabelspaghetti mit Käsesauce A(a) G,I	25.03.2024		 Maultaschen Nudelteig mit Fleisch-Spinat-Füllung, dazu Tomaten-Käsesauce A(a),C,I G,I		 Linsensuppe mit Kartoffelwürfeln und Sonnenblumenkern-brötchen G,I A(a,d)
	Pfirsichwürfelkompott	Pfirsichwürfelkompott		Pfirsichwürfelkompott			Apfel-Aprikosenkompott		Apfel-Aprikosenkompott
12.03.2024	 Buntes Eierragout in Kräutersauce mit Salzkartoffeln C,G,I	 2 Geflügel-Kräuterkochklopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln A(a),C G,I	 Griechischer Salat Salatmix, Gurke, Schinken, Balkankäse, Peperoni und Tsatsiki-Dressing 1,2,3,5,7,G,L G	 Nudeln "Napoli" Hörnchennudeln mit fruchtiger Tomatensauce A(a),C G,I	26.03.2024		 3 Fischstäbchen mit Dillsauce, und Kartoffelpüree A(a),D,G G,I		 Bio-Gabelspaghetti mit italienischer Tomatensauce A(a) G,I
	Rotkohl-Apfelrohkost	Rotkohl-Apfelrohkost		Rotkohl-Apfelrohkost			Möhren-Apfelrohkost		Möhren-Apfelrohkost
13.03.2024	 Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis 1,G	 Backfisch mit Zitronenbuttersauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree A(a),D G,I 1,G G	 Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes A(a)	 Reissuppe mit Gemüseeinlage und Maisbrot G,I A(a,b,d),F,K	27.03.2024	 Nudeln "Bolognese Art" Gabelspaghetti mit Tomatenhackfleischsauce A(a) G,I	 Eieromelett mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln C,G,I G,I		
	Erdbeerpudding G	Erdbeerpudding G		Erdbeerpudding G		Quarkspeise mit Bananengeschmack 1,G	Quarkspeise mit Bananengeschmack 1,G		
14.03.2024	 Veggie-Bolognese Penne mit Bio-Sonnenblumenhack in Tomatensauce A(a) G,I	 Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Erbsen-Maisgemüse und Salzkartoffeln F 1,G 1,G	 Mexiko-Salat Salatmix, Gurke,Mais, Kidneybohnen, Hähnchen-bruststreifen und Knoblauch-Joghurt-Dressing G	 Vanillepuddingsuppe mit Schokocornflakes G A(a)	28.03.2024		 Couscous-Gemüsebratling mit Käse, dazu Möhrencremesauce und Salzkartoffeln A(a),C,G,I G,I		 Grießbrei mit roter pürierter Fruchtsauce A(a),G
	Obst	Obst		Obst					Obst
15.03.2024	 Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage, dazu Bio- Reis G	 Hackbraten mit Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln A(a) 1,G,I,I G,I	 Kalter Milchreis mit Apfelmus und Zimt und Zucker G 3	 Gemüsecremesuppe mit Roggenvollkornbrot G,I A(a,b)	29.03.2024			Karfreitag	
	Zitronenjoghurtspeise 1,G	Zitronenjoghurtspeise  1,G		Zitronenjoghurtspeise 1,G					
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 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 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 .									