

Bitte vollständig ausfüllen!

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

Kundennummer

Name _____

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)

10	Menü - A -		Menü - B -		Menü - F -		Menü - C -		12	Menü - A -		Menü - B -		Menü - F -		Menü - C -	
	 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		 Currywurstgulasch Geflügel-Wienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Gabelspaghetti	G,I A(a)	 2 Gekochte Eier mit Senfsauce, Buttermöhren und Salzkartoffeln	C G,I,J 1,G	 Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten	8,J A(a),C	 Milchreis mit Zimt und Zucker	G
04.03.2024	Apfelmus	3	Apfelmus	3	Apfelmus	3	Apfelmus	3	Birnenkompott	1	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	 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)	 Pusztapfanne Geflügelfleischbällchen in Tomatensauce mit Paprika und Mais, dazu Reis	A(a),G,I	 Seelachsfrikadelle mit Frischkäsefüllung, dazu Kräutersauce, und Kartoffelpüree	A(a),D,G,I G,I G	 Hirten-Salat mit Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Balkankäse, Oliven und Joghurt-Dressing	G G	 Blumenkohlcremesuppe mit Kokosmilch und Curry, dazu Malzbrot	G,I A(a)	
	Möhrenrohkost		Möhrenrohkost		Möhrenrohkost		Möhrenrohkost		Rotkohlrohkost		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	 Früchesalat Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Cornflakes	G A(a)	 Brokkolicremesuppe, dazu Hafervollkornbrot	G,I A(a,c,d)	 Hühnerfrikassee mit Geflügelbällchen und Erbsen, dazu Bio-Reis	A(a),G,I	 Schweineschnitzel mit Bratensauce, Erbsen und Salzkartoffeln	A(a) 1,G,I,J 1,G	 Kalter Grießbrei mit Birnensauce	A(a),G 1	 Gabelspaghetti mit Tomaten-Käsesauce	A(a) G,I	
	Schokopudding mit Vanillesauce	G	Schokopudding mit Vanillesauce	G	Schokopudding mit Vanillesauce	G	Schokopudding mit Vanillesauce	G	Orangenpudding	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,J 1,G	 Asia-Wrap gefüllt mit Eisbergsalat, Möhren, Paprika und Hähnchenbrust in Sweet-Chilisauce	3,A(a),C F,G,J	 Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Sandwichbrot	G,I A(a)	 Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce, dazu Kartoffelpüree und Gewürzgurke	1,G,I,J G 8,J	 Eierkuchen mit Schokosauce	A(a),C,G G	 Chef-Salat Salatmix, Tomate, Käse, Kochschinken, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing	2,3,7,C,G G	 Grüne Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln, dazu Dinkelbrot	G,I A(a),K,M	
	Obst		Obst		Obst		Obst		Obst		Obst				Obst		
08.03.2024	 2 Gekochte Eier mit Senfsauce und Salzkartoffeln	C G,I,J	 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	 Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben	G,I 2,3,7	 Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensauce und Fusilli	2,A(a) G,I A(a)	 Früchesalat Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Knusper-Früchte-Müsli	G A(a,c,d)	 Fusilli mit Tomatensauce	A(a) G,I	
	Rote Bete	8	Rote Bete	8	Rote Bete	8	Rote Bete	8	Weißkohlrohkost		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				 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-Kräuterkokhlopse 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			 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-Früchesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes	G A(a)	 Reissuppe mit Gemüseeinlage und Maisbrot	G,I A(a,b,d),F,K	 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 G	 Vanillepuddingsuppe mit Schokocornflakes	G A(a)			 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				 SELBST-GEMACHT				Obst		
15.03.2024	 Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage, dazu Bio- Reis	G	 Hackbraten mit Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln	A(a) 1,G,I,J G,I	 Kalter Milchreis mit Apfelmus und Zimt und Zucker	G 3	 Gemüsecremesuppe mit Roggenvollkornbrot	G,I A(a,b)					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 / f

wl 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 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 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.aluxmen.de.