

DAS IST WICHTIG



ONLINE-KONTO

In Ihrem Online-Konto haben Sie die Möglichkeit schnell und einfach Essen online zu bestellen, ab- oder umzubestellen. Zudem haben Sie in Ihrem Online-Konto Einsicht in Ihre Abrechnungsdokumente.



FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN

(Ab-)Bestellungen für Schulkinder können spätestens bis zu folgenden Zeitpunkten wirksam vorgenommen werden:

- Mittagessen: bis **07:30 Uhr** für denselben Werktag
- Sonderkost: bis **14:00 Uhr** am vorherigen Werktag



ZAHLUNGSMODALITÄTEN

Damit die Essenslieferung erfolgen kann, ist es wichtig, dass Ihr Kundenkonto vor dem Verzehrtag gedeckt ist. Dazu bieten wir Ihnen zwei verschiedene Zahlungsmöglichkeiten an: das SEPA-Lastschriftmandat und Überweisung.



BANKDATEN

ALEXMENÜ GmbH & Co. KG	IBAN: DE50 8104 0000 0256 7766 00
Commerzbank Magdeburg	BIC: CO BA DE FF XXX

DAS IST INTERESSANT



HOPSI-PFAD

Folgt Ihr Kind dem Pfad im Speiseplan, sind die Kriterien für eine ausgewogene Mittagsversorgung erfüllt. Der Hopsi-Pfad orientiert sich an den Kriterien der Optimalen Mischkost (optiMIX®) des Forschungsdepartement Kinderernährung.



ERNÄHRUNGSPROJEKTE

ALEXMENÜ unterstützt mit der Umsetzung eigener Ernährungsprojekte Eltern, Erzieher und Lehrer beim Thema „Gesunde Ernährung“ und zeigt Kindern, dass gesund auch lecker sein kann. Kinder entdecken vor allem auf spielerische Weise die Welt und damit auch das Thema Essen.



SOZIALE MEDIEN

Informieren Sie sich auch auf Facebook oder Instagram über aktuellen Aktivitäten und gewinnen Einblicke hinter die Kulissen. Auf Pinterest finden Sie tolle Basteltipps und Rezeptideen für die ganze Familie. Ergänzend dazu können Sie sich auf YouTube unseren Imagefilm ansehen.





MENÜPLAN SCHULE

29.04.2024 - 24.05.2024 

KW 18 BIS 21

SCHULE 

ABGABE
BESTELLUNG:
16.04.2024



SACHSEN-ANHALT



18	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	20	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
29.04.2024	Bio-Gabelspaghetti mit Tomatensauce A(a) G,I Apfelmus 3	Geflügelragout dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 1,G,I 8 Apfelmus 3	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln, Geflügelwiener 2,3,7 8,C,J Apfelmus 3	Milchreis mit Zimt und Zucker G Apfelmus 3	13.05.2024	Currywurstgulasch Geflügel-Wienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Gabelspaghetti A(a) G,I Kiwi-Apfelgrütze	Möhrenbratling mit Brokkolicremesauce und Salzkartoffeln A(a),C,I,K G,I Kiwi-Apfelgrütze	Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten 8,J A(a),C	Ditalini-Nudelsuppe "Royal" mit Gemüseeinlage und Eierstich A(a),G,I C Kiwi-Apfelgrütze
30.04.2024	Geflügelfleischklößchen in heller Sauce, mit Erbsen und Möhren und Reis 3,A(a) G,I Schokoladenpudding G	Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree 2,3,7 G,I G Schokoladenpudding G	Hopsi-Fit-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Bärlauch-Joghurt-Dressing A(a) G Schokoladenpudding G	Fadennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich A(a) G,I C Schokoladenpudding G	14.05.2024	Frühlings Eintopf mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl, Kartoffeln und veget. Geschnetzelten A(a,c),C,G Obst	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln A(a) 1,G 1,G Obst	Hirten-Salat mit Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Balkankäse, Oliven und Joghurt-Dressing G Obst	Milchreis mit Kirschsauce G Obst
01.05.2024	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit	15.05.2024	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis G,I Schokogrießbrei A(a),G	2 Gekochte Eier in Senfsauce mit Buttermöhren und Salzkartoffeln C G,I 1,G Schokogrießbrei A(a),G	Kalter Grießbrei mit Sauerkirschsauce A(a),G	Kartoffelcremesuppe mit Möhrenbrot G,I A(a,b) Schokogrießbrei A(a),G
02.05.2024	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis G Obst	Boulette mit dunkler Sahnesauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln 7,A(a),C 1,G,I,J 1,G Obst	Penne-Nudelsalat mit Gemüseeinlage, dazu Hähnchennuggets 5,A(a),L A(a)	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce A(a) G,I Obst	16.05.2024	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke 1,G,I,J G 8,J Obst	Eierkuchen mit Schokosauce A(a),C,G G Obst	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurtdressing G Obst	Bio-Gabelspaghetti mit Tomatensauce A(a) G,I Obst
03.05.2024	2 Gekochte Eier mit Senfsauce und Salzkartoffeln C G,I,J Rote Bete 8	Fischpfanne Pangasius, Tilapia und Wildlachs in Kräutersauce, dazu Reis D,G,I Rote Bete 8	Kalter Grießbrei mit Erdbeersauce A(a),G	Brokkolicremesuppe dazu Roggenvollkornbrot G,I A(a,b) Rote Bete 8	17.05.2024	Nudeln "Carbonara Art" Gabelspaghetti und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln A(a) G,I 2,3,7 Gurkensalat	Fischbratling mit Dillsauce und Kartoffelpüree A(a),D,G G,I G Gurkensalat	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Knusper-Früchte-Müsli A(a,c,d) G	Blumenkohlcremesuppe mit Kokosmilch und Curry, dazu Hafervollkornbrot G,I A(a,c,d) Gurkensalat
19	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	21	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
06.05.2024	Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit Bio-Sonnenblumenhack in Tomatensauce A(a) G,I Erdbeergrütze	Blumenkohl-Käsebratling mit Ratatouille-Cremesauce und Kartoffelpüree A(a),C,G,I G,I G Erdbeergrütze	Nudelsalat mit Gemüseeinlage, dazu Hähnchennuggets 5,A(a),L A(a)	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Hühnchenfleisch A(a),C G,I Erdbeergrütze	20.05.2024	Pfingstmontag	Pfingstmontag	Pfingstmontag	Pfingstmontag
07.05.2024	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis G,I Rotkohl-Apfelrohkost	2 Kochklopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln A(a),C,G,J G,I Rotkohl-Apfelrohkost	Chef-Salat Salatmix, Tomate, Kochschinken, Käse, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing 2,3,7,C,G G	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, dazu Weißbrot G,I A(a),G Rotkohl-Apfelrohkost	21.05.2024	Gabelspaghetti und Tomatensauce A(a) G,I 2,3,7 Apfelmus 3	Bratwurst mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln 7 1,G,I,J I Apfelmus 3	Penne-Nudelsalat mit Gemüseeinlage, dazu Hähnchennuggets 5,A(a),L A(a)	Gemüsesuppe mit Salzkartoffeln und Eierstich C,G,I Apfelmus 3
08.05.2024	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben G,I 2,3,7 Stracciatellajoghurtspeise 1,G	Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensauce und Fusili 2,A(a) G,I A(a) Stracciatellajoghurtspeise 1,G	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Cornflakes G A(a)	Fusilli mit Tomatensauce A(a) G,I Stracciatellajoghurtspeise 1,G	22.05.2024	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Bio-Reis G Kirschquarkspeise G	Eieromelett mit Möhrengemüse in Rahm und Kartoffelpüree C,G,I G,I G Kirschquarkspeise G	Kalter Milchreis mit Kirschsauce G	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce A(a) G,I Kirschquarkspeise G
09.05.2024	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	23.05.2024	Bunter Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Tomaten dazu Weißbrot G,I A(a),G Obst	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln F 1,G 1,G Obst	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellaabällchen 3,5, A(a), G,I,L	Grießbrei mit pürierter Erdbeersauce A(a),G Obst
10.05.2024	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Bio-Reis A(a),G,I Monster Backe G			Sternchennudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Brötchen A(a) G,I A(a) Monster Backe G	24.05.2024	Eierragout mit Gemüse in Senfsauce dazu Salzkartoffeln C G,I,J Rotkohlrhokost	2 Fischli mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree A(a),D G,I G Rotkohlrhokost	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes G A(a)	Pastinaken-Möhrencremesuppe mit Ebly-Einlage, dazu Hafervollkornbrot G,I A(a) A(a,c,d) Rotkohlrhokost

6 BESTELLSCHEIN SACHSEN-ANHALT

Kundennummer:

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

Name:

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

Schule & Klasse

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

Unterschrift:

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

KW 18 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 19 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 20 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 21 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

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 l B Krebstiere und Erzeugnisse l C Eier und Erzeugnisse l D Fisch und Erzeugnisse l E Erdnüsse und Erzeugnisse l F Soja und Erzeugnisse l G Milch und Milcherzeugnisse l H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschnüsse i) Pecanüsse k) Paranisüsse j) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse l l Sellerie und Erzeugnisse l J Senf und Erzeugnisse l K Sesamsamen und Erzeugnisse l L Schwefeldioxid und Sulfite l M Lupine und Erzeugnisse l N Weichtiere und Erzeugnisse l Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff l 2 Konservierungsstoff l 3 Antioxidationsmittel l 5 geschwefelt l 6 geschwärzt l 7 Phosphat l 8 Süßungsmittel l 9 enthält eine Phenylalaninquelle l