

DAS IST WICHTIG



ONLINE-KONTO

In Ihrem Online-Konto haben Sie die Möglichkeit schnell und einfach Essen online zu abzubestellen. Zudem haben Sie in Ihrem Online-Konto Einsicht in Ihre Abrechnungsdokumente.



FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN

(Ab-)Bestellungen für Kitakinder 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



KONTAKTDATEN

ALEXMENÜ GmbH & Co. KG, Parchauer Straße 1B, 39126 Magdeburg
Telefon: 0391 - 300 36 36 (Mo.-Fr. 9-16 Uhr)
Mail: service@alex-menue.de Web: www.alexmenue.de

DAS IST INTERESSANT



HOPSI-PFAD

Folgt Ihr Kind dem Pfad im Menüplan, sind die Kriterien für eine ausgewogene Mittagsversorgung erfüllt. Der Hopsi-Pfad orientiert sich an den Kriterien der Optimierten 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 aktuelle Aktivitäten und gewinnen Sie 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.



11

MENÜPLAN KITA

16.09.2024 - 13.10.2024

KW 38 BIS 41



 KRIPE & KINDERGARTEN

 ABGABE BESTELLUNG
BIS: 03.09.2024

 service@alex-menue.de
www.alexmenue.de

MENÜPLAN VOM 16.09.2024 BIS 11.10.2024 KW 38 - 41

38	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	40	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
16.09.2024	 Gabelspaghetti mit Tomatensauce Apfelmus	A(a) G,I Schweinegulasch mit Rotkohl und Kartoffeln Apfelmus	1,G,I,J 8 A(a) G Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus	30.09.2024	 Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Rote Frucht- Grütze	G,I 2,3,7 A(a),G G,I Polentatasche mit Brokkoli-Käsecremesauce und Kartoffeln Rote Frucht- Grütze	G Milchreis mit Zimt und Zucker Rote Frucht- Grütze
17.09.2024	 Geflügelfleischklößchen in heller Sauce, mit Erbsen und Möhren, dazu Reis Schokoladenpudding	A(a) G,I Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree Schokoladenpudding	2,3,7 G,I G G Bunte Nudeln mit Käsesauce Schokoladenpudding	01.10.2024	 Currywurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Tomaten-Curry-Sauce dazu Penne Obst	2,3,7 G,I A(a) A(a) A(a) Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Kartoffeln Obst	G,I A(a,b) JETZT NEU Obst
18.09.2024	 Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurst-würfeln Zitronenjoghurtzubereitung	A(a) G,I 2,3,7 1,G Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Kartoffeln Zitronenjoghurtzubereitung	A(a) 1,G 1,G 1,G Bunte Bohnensuppe dazu Maisbrot Zitronenjoghurtzubereitung	02.10.2024	 Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis Vanillejoghurtzubereitung	G,I C G,I,J 1,G G Gekochtes Ei in Senfsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln Vanillejoghurtzubereitung	A(a) G,I C,G G Ditalini-Nudelsuppe "Royal" mit Gemüseeinlage und Eierstich Vanillejoghurtzubereitung
19.09.2024	 Kohlrabi-Möhrensuppe mit Kartoffelwürfeln und Hühnerfleischeinlage Obst	G,I Fleischkäse mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln Obst	A(a) G,I 2,3 1,G,I,J 1,G Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Obst	03.10.2024	Tag der Deutschen Einheit	Tag der Deutschen Einheit	Tag der Deutschen Einheit
20.09.2024	 Gekochtes Ei in Senfsauce mit Kartoffeln  Rote Bete oder Obst	C G,I,J 8 Fischpfanne Seelachswürfel in Kräutersauce dazu Reis  Rote Bete oder Obst	D,G,I A(a,b) 8 Süßkartoffel-Möhrencremesuppe dazu Vollkornbrot  Rote Bete oder Obst	04.10.2024		 Fischbratling mit Dillsauce und Gemüsereis Monsterbacke	G,I A(a,b) G Kartoffelcremesuppe dazu Vollkornbrot Monsterbacke
39	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	41	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
23.09.2024	 Hühnerfrikassee mit Geflügelfleisch-bällchen und Erbsen, dazu Kartoffeln Mango-Pfirsich-Grütze	A(a) G,I Blumenkohl-Käsebratling mit Ratatouille-Cremesauce und Kartoffelpüree Mango-Pfirsich-Grütze	A(a) G,I C,G Sternchennudelsuppe mit buntem Gemüse-Mix und Eierstich Mango-Pfirsich-Grütze	07.10.2024	 Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis Pfirsichwürfelkompott	C,G G,I Eieromelett mit Rahmspinat und Kartoffeln Pfirsichwürfelkompott	A(a) G,I C,G Buchstabennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich Pfirsichwürfelkompott
24.09.2024	 Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis  Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	G Kochklops in Kapernsauce, dazu Kartoffeln  Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	A(a) G,I Möhren-Orangencremesuppe dazu Malzbrot  Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	08.10.2024	 Schweinegeschnetzeltes mit Gemüsereis Vanillepuddingzubereitung	G,I 1,G G Couscous-Käsebratling mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree Vanillepuddingzubereitung	A(a) G,I Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Vanillepuddingzubereitung
25.09.2024	 Bunter Herbstteintopf mit Kürbis- und Kartoffelwürfel und Hühnerfleischeinlage Stracciatellajoghurt	G,I Panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln und Tomatensauce Stracciatellajoghurt	2,A(a) A(a) G,I Nudeln mit Tomatensauce Stracciatellajoghurt	09.10.2024	 Gabelspaghetti und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurst-würfeln Bananenjoghurtzubereitung	A(a) G,I 2,3,7 G Bratwurst mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Kartoffeln Bananenjoghurtzubereitung	G,I A(a,b,d),F,K G Käse-Lauchcremesuppe dazu Maisbrot Bananenjoghurtzubereitung
26.09.2024	 Buntes Eierragout in Kräutersauce, und Kartoffeln Obst	C G,I Geflügelboulette mit Geflügelsauce, Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln Obst	A(a) 1,G 1,G Vanillepuddingsuppe mit Schokocornflakes Obst	10.10.2024	 Linseneintopf mit Suppengemüse dazu Hafervollkornbrot Obst	G,I A(a,c,d) F 1,G 1,G Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Kartoffeln Obst	A(a),G JETZT NEU Obst
27.09.2024	 Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit  Sonnenblumenhack in Tomatensauce  Möhrensalat oder Obst	A(a) G,I Backfisch mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree  Möhrensalat oder Obst	A(a),D G,I G Reissuppe mit Gemüseeinlage, dazu Vollkornbrot  Möhrensalat oder Obst	11.10.2024	 Nudeln "Bolognese Art" Nudeln mit Tomatenhackfleischsauce  Rotkohlrohkost oder Obst	A(a),D G,I G Fischli mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree  Rotkohlrohkost oder Obst	G,I A(a,b) Blumenkohl-Kokoscremesuppe mit Curry und Kokos dazu Vollkornbrot  Rotkohlrohkost oder Obst

11

BESTELLSCHEIN KITA

Kundennummer:

interne Nummer:

Name:

Einrichtung:

Unterschrift:

KW 38	A	B	C	KW 39	A	B	C	KW 40	A	B	C	KW 41	A	B	C
Montag				Montag				Montag				Montag			
Dienstag				Dienstag				Dienstag				Dienstag			
Mittwoch				Mittwoch				Mittwoch				Mittwoch			
Donnerstag				Donnerstag				Donnerstag				Donnerstag			
Freitag				Freitag				Freitag				Freitag			

Kennzeichnung: Die farbig hinterlegten Gerichte bilden den HOPSI-PFAD nach der „Bremer Checkliste“

 Schwein/ pork

 Rind/ beef

 Geflügel/ poultry

 Fisch/ fish

 vegetarisch/ vegetarian

 Milchspeise/ milk dish

 eigene Herstellung/ own production

Die als BIO ausgelobten Speisekomponenten und -zutaten sind zertifiziert durch Grünstempel 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) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranisüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenstandnüsse 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