

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



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 (opti MIX®) des Forschungsdepartment 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.

ALEXMENÜ



Dieses Produkt wurde im klimaneutralen Druckverfahren hergestellt.



Die als BIO ausgelobten Speisekomponenten und -zutaten sind zertifiziert durch Grünstempel DE-ÖKO-021.



11

MENÜPLAN SCHULE

16.09.2024 - 13.10.2024



KW 38 BIS 41

SCHULE

ABGABE BESTELLUNG
BIS: 03.09.2024

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

MENÜPLAN VOM 16.09.2024 BIS 13.10.2024 KW 38 - 41

Ferien: Sachsen-Anhalt: 30.09. -11.10.2024, Niedersachsen: 04.10. - 18.10.2024

38	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	40	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
16.09.2024	Gabelspaghetti mit Tomatensauce Apfelmus	Schweinegulasch mit Rotkohl und Kartoffeln Apfelmus	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln, dazu Geflügelwiener	Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus	30.09.2024	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Rote Frucht- Grütze	Polentatasche mit Brokkoli-Käsecremesauce und Kartoffeln Rote Frucht- Grütze	Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade und Geflügelboulette	Milchreis mit Zimt und Zucker Rote Frucht- Grütze
17.09.2024	Geflügelfleischklößchen in heller Sauce, mit Erbsen und Möhren, dazu Reis Schokoladenpudding	Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree Schokoladenpudding	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurt dressing	Bunte Nudeln mit Käsesauce Schokoladenpudding	01.10.2024	Currywurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Tomaten-Curry-Sauce dazu Penne Obst	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, in Tomaten-Curry-Sauce und Kartoffeln Obst	Hirten-Salat Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Balkankäse, Oliven und Joghurt-Dressing	Kürbis-Kokoscremesuppe dazu Möhrenbrot Obst
18.09.2024	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Zitronenjoghurtzubereitung	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Möhregemüse und Kartoffeln Zitronenjoghurtzubereitung	Kalter Grießbrei mit Kirschsauce	Bunte Bohnensuppe dazu Maisbrot Zitronenjoghurtzubereitung	02.10.2024	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis Vanillejoghurtzubereitung	2 Gekochte Eier in Senfsauce mit Möhregemüse und Kartoffeln Vanillejoghurtzubereitung	Kalter Grießbrei mit tropischer Fruchtsauce	Ditalini-Nudelsuppe "Royal" mit Gemüseeinlage und Eierstich Vanillejoghurtzubereitung
19.09.2024	Kohlrabi-Möhrensuppe mit Kartoffelwürfeln und Hühnerfleischeinlage Obst	Fleischkäse mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln Obst	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf und Kartoffelsalat mit Mayonnaise	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Obst	03.10.2024	Tag der Deutschen Einheit			
20.09.2024	2 Gekochte Eier in Senfsauce mit Kartoffeln Rote Bete	Fischpfanne Seelachswüfel in Kräutersauce dazu Reis Rote Bete	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Früchte-Müsli	Süßkartoffel-Möhrencremesuppe dazu Vollkornbrot Rote Bete	04.10.2024	Fischbratling mit Dillsauce und Gemüseris Monsterbacke			
39	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	41	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
23.09.2024	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Kartoffeln Mango-Pfirsich-Grütze	Blumenkohl-Käsebratling mit Ratatouille-Cremesauce und Kartoffelpüree Mango-Pfirsich-Grütze	Nudelsalat mit Ratatouille-Cremesauce, dazu Hähnchennuggets	Sternchennudelsuppe mit buntem Gemüse-Mix und Eierstich Mango-Pfirsich-Grütze	07.10.2024	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis Pfirsichwürfelkompott	Eieromelett mit Rahmspinat und Kartoffeln Pfirsichwürfelkompott	Penne-Nudelsalat mit Gemüseeinlage, dazu Hähnchennuggets	Buchstabennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich Pfirsichwürfelkompott
24.09.2024	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis Rotkohl-Apfelrohkost	2 Kochklopse in Kapernsauce, dazu Kartoffeln Rotkohl-Apfelrohkost	Chef-Salat Salatmix, Tomate, Kochschinken, Käse, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing	Möhren-Orangencremesuppe dazu Malzbrot Rotkohl-Apfelrohkost	08.10.2024	Schweinegeschnetzeltes mit Gemüseris Vanillepuddingzubereitung	Couscous-Käsebratling mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree Vanillepuddingzubereitung	Mexiko-Salat Salatmix, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchenbrust und Knoblauch-Joghurt-Dressing	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Vanillepuddingzubereitung
25.09.2024	Bunter Herbst Eintopf mit Kürbis- und Kartoffelwürfel und Hühnerfleischeinlage Stracciatellajoghurt	Panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln und Tomatensauce Stracciatellajoghurt	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Knusperflakes	Nudeln mit Tomatensauce Stracciatellajoghurt	09.10.2024	Gabelspaghetti und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Bananenquarkzubereitung	Bratwurst mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Kartoffeln Bananenquarkzubereitung	Kalter Milchreis mit Kirschsauce	Käse-Lauchcremesuppe dazu Maisbrot
26.09.2024	Buntes Eierragout in Kräutersauce, und Kartoffeln Obst	Geflügelboulette mit Geflügelsauce, Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln Obst	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen	Vanillepuddingsuppe mit Schokocornflakes Obst	10.10.2024	Linseneintopf mit Suppengemüse dazu Hafervollkornbrot Obst	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Kartoffeln Obst	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen	Schokoladengrießbrei mit heißer Kirschsauce Obst
27.09.2024	Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce Möhrensalat	Backfisch mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree Möhrensalat	Kalter Milchreis mit Apfelmus	Reissuppe mit Gemüseeinlage, dazu Vollkornbrot Möhrensalat	11.10.2024	Nudeln "Bolognese Art" Nudeln mit Tomatenhackfleischsauce Rotkohlrohkost	2 Fischli mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree Rotkohlrohkost	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes	Blumenkohl-Kokoscremesuppe mit Curry und Kokos dazu Vollkornbrot Rotkohlrohkost

11 BESTELLSCHIN SCHULE

Kundennummer:

Name:

Schule & Klasse:

Unterschrift:

KW 38 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 39 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 40 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 41 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/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 Rebstiere 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) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse l l Setlerie und Erzeugnisse l J Senf und Erzeugnisse l K Sesamsamen und Erzeugnisse l L Schwefeldioxid und Sulfit 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