

## DAS IST WICHTIG



### ONLINE-KONTO

In Ihrem Online-Konto haben Sie die Möglichkeit schnell und einfach Essen online zu abbestellen. 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](mailto:service@alex-menue.de)    Web: [www.alexmenue.de](http://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 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.



**12**

## MENÜPLAN KITA

14.10.2024 - 08.11.2024

KW 42 BIS 45



**KRIPPE & KINDERGARTEN**



ABGABE BESTELLUNG  
BIS: 01.10.2024



[service@alex-menue.de](mailto:service@alex-menue.de)  
[www.alexmenue.de](http://www.alexmenue.de)

# MENÜPLAN VOM 14.10.2024 BIS 08.11.2024 KW 42 - 45

Ferien: Sachsen-Anhalt: 01.11.2024, Niedersachsen: 04.10. - 19.10.+ 01.11.24

42	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	44	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
14.10.2024	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomatensauce Apfelmus	<b>Schweinegulasch</b> mit Rotkohl und Kartoffeln Apfelmus	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker Apfelmus	28.10.2024	<b>Hot-Dog-Wurstgulasch</b> Geflügelwienerscheiben in Hot-Dog-Sauce, dazu Nudeln Kiwi-Apfelgrütze	<b>Polentatasche</b> mit Brokkoli-Käsecremesauce und Kartoffeln Kiwi-Apfelgrütze	<b>Ditalini-Nudelsuppe "Royal"</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich Kiwi-Apfelgrütze
15.10.2024	<b>Pusztapfanne</b> Geflügelfleischbällchen in Tomatensauce, mit Paprika und Mais, dazu Reis Schokoladenpudding	<b>Currywurst</b> mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree Schokoladenpudding	<b>Bunte Nudeln</b> mit Käsesauce Schokoladenpudding	29.10.2024	<b>Bunter Herbstteintopf</b> mit Kürbis- und Kartoffelwürfel Obst	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Kartoffeln Obst	<b>Milchreis</b> mit heißer Pflaumensauce Obst
16.10.2024	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Zitronenjoghurtspeise	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Kartoffeln Zitronenjoghurtspeise	<b>Bunte Bohnensuppe</b> dazu Maisbrot Zitronenjoghurtspeise	30.10.2024	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Gemüseeinlage und Reis Vanillejoghurtzubereitung	<b>Gekochtes Ei</b> in Senfsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln Vanillejoghurtzubereitung	<b>Kürbis-Kokoscremesuppe</b> dazu Maisbrot Vanillejoghurtzubereitung
17.10.2024	<b>Muschelnudelsuppe</b> mit Kartoffelwürfeln und Hühnerfleischinlage Obst	<b>Hackbraten</b> mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln Obst	<b>Nudeln "Napoli"</b> mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Obst	31.10.2024	Reformationstag		
18.10.2024	<b>Gekochtes Ei</b> in Senfsauce mit Kartoffeln Rote Bete oder Obst	<b>Fischpfanne</b> Seelachswürfel in Kräutersauce dazu Reis Rote Bete oder Obst	<b>Süßkartoffel-Möhrencremesuppe</b> dazu Vollkornbrot Rote Bete oder Obst	01.11.2024	<b>Fischbratling</b> mit Dillsauce und Gemüseris Monsterbacke		
21.10.2024	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Kartoffeln Birnenkompott	<b>Blumenkohl-Käsebratling</b> mit Ratatouille-Cremesauce und Kartoffelpüree Birnenkompott	<b>Sternennudelsuppe</b> mit buntem Gemüse-Mix und Eierstich Birnenkompott	04.11.2024	<b>Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art"</b> mit Gemüseeinlage und Reis Apfelkompott	<b>Eieromelett</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln Apfelkompott	<b>Roter Linsenteintopf</b> rote Linsen, Erbsen, Möhren und Kartoffelwürfel Apfelkompott
22.10.2024	<b>Gemüse-Hähnchenpfanne</b> mit Reis Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	<b>Kochklops</b> in Kapernsauce, dazu Kartoffeln Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	<b>Kichererbsensuppe</b> mit Kartoffelwürfeln dazu Malzbrot Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	05.11.2024	<b>Blumenkohl</b> in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln Vanillepuddingzubereitung	<b>Couscous-Käsebratling</b> mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree Vanillepuddingzubereitung	<b>Nudeln "Napoli"</b> mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Vanillepuddingzubereitung
23.10.2024	<b>Kartoffeleintopf</b> mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Stracciatellajoghurt	<b>Panierte Jagdwurstscheibe</b> mit Nudeln und Tomatensauce Stracciatellajoghurt	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce Stracciatellajoghurt	06.11.2024	<b>Gabelspaghetti</b> und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Mandarinenquarkspeise	<b>Bratwurst</b> mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Kartoffeln Mandarinenquarkspeise	<b>Käse-Lauchcremesuppe</b> dazu Maisbrot Mandarinenquarkspeise
24.10.2024	<b>Buntes Eierragout</b> in Kräutersauce, und Kartoffeln Obst	<b>Geflügelboulette</b> mit Geflügelsauce, Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln Obst	<b>Vanille-Milchnudeln</b> Obst	07.11.2024	<b>Buchstabennudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich Obst	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Kartoffeln Obst	<b>Schokoladengrießbrei</b> mit heißer Kirschsauce Obst
25.10.2024	<b>Veggie-Bolognese</b> Gabelspaghetti mit  Sonnenblumenhack in Tomatensauce Möhrensalat oder Obst	<b>Backfisch</b> mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree Möhrensalat oder Obst	<b>Möhren-Orangencremesuppe</b> dazu Vollkornbrot Möhrensalat oder Obst	08.11.2024	<b>Nudeln "Bolognese Art"</b> Nudeln mit Tomatenhackfleischsauce Rotkohlrohkost oder Obst	<b>Fischli</b> mit Zitronenbittersauce und Kartoffelpüree Rotkohlrohkost oder Obst	<b>Blumenkohl-Kokoscremesuppe</b> mit Curry dazu Vollkornbrot Rotkohlrohkost oder Obst

## 12 BESTELLSCHIN KITA

Kundennummer:

interne Nummer:

Name:

Einrichtung:

Unterschrift:

**KW 42** A B C

Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

**KW 43** A B C

Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

**KW 44** A B C

Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

**KW 45** A B 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 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 j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenlandnüsse 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