

## 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-menu.de](mailto:service@alex-menu.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 (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.



Dieses Produkt wurde im klimaneutralen Druckverfahren hergestellt.



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



# 12

## MENÜPLAN SCHULE

14.10.2024 - 08.11.2024



KW 42 BIS 45



ABGABE BESTELLUNG  
BIS: 01.10.2024



[service@alex-menu.de](mailto:service@alex-menu.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

	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -		Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
14.10.2024	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomatensauce Apfelmus	<b>Schweinegulasch</b> mit Rotkohl und Kartoffeln Apfelmus	<b>Kartoffelsalat</b> mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln, dazu Geflügelwiener	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker Apfelmus		<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>Kartoffelsalat</b> mit Honig-Senf-Marinade und <b>Geflügelboulette</b>	<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>Bella Italia</b> Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurdressing	<b>Bunte Nudeln</b> mit Käsesauce Schokoladenpudding		<b>Bunter Herbsttopf</b> mit Kürbis- und Kartoffelwürfel Obst	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Kartoffeln Obst	<b>Bella Italia</b> Eisbergsalat, Gurke, Tomate Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurdressing	<b>Milchreis</b> mit heißer Pflaumensauce Obst
16.10.2024	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Zitronenjoghurtspeise	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, Möhregemüse und Kartoffeln Zitronenjoghurtspeise	<b>Kalter Grießbrei</b> mit Kirschsauce	<b>Bunte Bohnensuppe</b> dazu Maisbrot Zitronenjoghurtspeise		<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Gemüseeinlage und Reis Vanillejoghurtzubereitung	<b>2 Gekochte Eier</b> in Senfsauce mit Möhregemüse und Kartoffeln Vanillejoghurtzubereitung	<b>Kalter Grießbrei</b> mit Birnensauce	<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>Paniertes Schweineschnitzel</b> und Kartoffelsalat mit Mayonnaise	<b>Nudeln "Napoli"</b> mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Obst		Reformationstag	Reformationstag	Reformationstag	Reformationstag
18.10.2024	<b>2 Gekochte Eier</b> in Senfsauce mit Kartoffeln Rote Bete	<b>Fischpfanne</b> Seelachswürfel in Kräutersauce dazu Reis Rote Bete	<b>Tropic-Früchtesalat</b> Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli	<b>Süßkartoffel-Möhrencremesuppe</b> dazu Vollkornbrot Rote Bete			<b>Fischbratling</b> mit Dillsauce und Gemüsereis Monsterbacke	<b>Kartoffelcremesuppe</b> dazu Vollkornbrot 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>Nudelsalat</b> mit Ratatouille-Cremesauce, dazu Hähnchennuggets	<b>Sternchennudelsuppe</b> mit buntem Gemüse-Mix und Eierstich Birnenkompott		<b>Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art"</b> mit Gemüseeinlage und Reis Apfelkompott	<b>Eieromelett</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln Apfelkompott	<b>Penne-Nudelsalat</b> mit Gemüseeinlage, dazu Hähnchennuggets	<b>Roter Linseneintopf</b> rote Linsen, Erbsen, Möhren und Kartoffelwürfel Apfelkompott
22.10.2024	<b>Gemüse-Hähnchenpfanne</b> mit Reis Rotkohl-Apfelrohkost	<b>2 Kochklopse</b> in Kapernsauce, dazu Kartoffeln Rotkohl-Apfelrohkost	<b>Eiersalat</b> mit Mini Brötchen	<b>Kichererbsensuppe</b> mit Kartoffelwürfeln dazu Malzbrot		<b>Blumenkohl</b> in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln Vanillepuddingzubereitung	<b>Couscous-Käsebratling</b> mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree Vanillepuddingzubereitung	<b>Fleischsalat</b> mit Mini-Brötchen	<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>Früchtesalat</b> Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Knusperflakes	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce Stracciatellajoghurt		<b>Gabelspaghetti</b> und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Mandarinenquarkspeise	<b>Bratwurst</b> mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Kartoffeln Mandarinenquarkspeise	<b>Kalter Milchreis</b> mit Apfelmus	<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>Italienischer Nudelsalat</b> mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen	<b>Vanille-Milchnudeln</b> mit Tomaten Obst		<b>Buchstabennudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich Obst	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Kartoffeln Obst	<b>Italienischer Nudelsalat</b> mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen	<b>Schokoladengrießbrei</b> mit heißer Kirschsauce Obst
25.10.2024	<b>Veggie-Bolognese</b> Gabelspaghetti mit <b>Sonnenblumenhack</b> in Tomatensauce Möhrensalat	<b>Backfisch</b> mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree Möhrensalat	<b>Kalter Milchreis</b> mit Kirschsauce	<b>Möhren-Orangencremesuppe</b> dazu Vollkornbrot Möhrensalat		<b>Nudeln "Bolognese Art"</b> Nudeln mit Tomatenhackfleischsauce Rotkohlrhokost	<b>2 Fischli</b> mit Zitronenbittersauce und Kartoffelpüree Rotkohlrhokost	<b>Tropic-Früchtesalat</b> Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes	<b>Blumenkohl-Kokoscremesuppe</b> mit Curry dazu Vollkornbrot Rotkohlrhokost

## 12 BESTELLSCHIN SCHULE

Kundennummer:

Name:

Schule & Klasse:

Unterschrift:

### KW 42 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

### KW 43 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

### KW 44 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

### KW 45 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 | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milchzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien | l) Macadamia oder Queenslandnüsse | l) Sellerie und Erzeugnisse | j) Senf und Erzeugnisse | k) Sesamsamen und Erzeugnisse | l) Schwefeldioxid und Sulfit | m) Lupine und Erzeugnisse | n) Weichtiere und Erzeugnisse | alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.

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