

# Menüplan vom 16.09.2024 - 22.09.2024

**Kennzeichnung der Speisen:** Enthaltene 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 | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten. **Enthaltene Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 Geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit



Dieses Produkt wurde im klimaneutralen Druckverfahren hergestellt.



Wildragout mit Sauerkirschen

2021



Schweinsbäckchen in Bockbier-Honigsauce

2022



## MENÜPLAN MOBILER MITTAGSTISCH

16.09.2024 - 29.09.2024

KW 38 BIS 39



Parchauer Str. 1B  
39126 Magdeburg



0391 - 300 36 36  
Mo. - Fr. 9 - 16 Uhr

kostenlose Lieferung  
von Montag bis Freitag

38

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 16.09.2024	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce A(a), G, I 6,3 BE	<b>Schweinegulasch</b> mit Rotkohl und Kartoffeln 1, G, I, J, 8 3, L 3,5 BE	<b>Schweinegulasch "Jäger Art"</b> mit Waldpilzen, Möhrengemüse und Kartoffelpüree 1, G, I, J, 8 1, G 2,0 BE	<b>Wildschweinrollbraten</b> mit Preiselbeersauce und Spätzle 1, G, I, J, A(a), C 5,5 BE	<b>Kartoffelsalat</b> mit Mayonnaise und Gurkenwürfel, dazu Geflügelwiener C, J, 8 2,3,7 2,8 BE	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker G 4,7 BE
	<b>Apfelmus</b>	<b>Apfelmus</b>	<b>Apfelmus</b>	<b>Apfelmus</b>	<b>Apfelmus</b>	<b>Apfelmus</b>
<b>Dienstag</b> 17.09.2024	<b>Geflügelfleischklößchen</b> in heller Sauce, mit Erbsen und Möhren dazu Reis A(a), G, I 5,9 BE	<b>Currywurst</b> mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree 2,3,7 G, I, G 3,1 BE	<b>3 Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce mit Kartoffeln dazu Möhrensalat A(a), G, I 3, L 2,3,8 3,7 BE	<b>Sauerkrautplatte</b> mit Kassler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3, J 2,3,7 7,6 G 2,3 2,7 BE	<b>Bella Italia</b> Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurdressing G 1,0 BE	<b>Bunte Nudeln</b> mit Käsesauce A(a), G, I 5,3 BE
	<b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Stracciatellajoghurt</b>
<b>Mittwoch</b> 18.09.2024	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfel A(a), G, I 2,3,7 5,7 BE	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Kartoffeln A(a), 1, G 1, G 3, L 3,6 BE	<b>Gyros-Geschnetzeltes</b> mit Zwiebelringen und Kartoffelspalten, dazu Tsatsiki A(a), G 3,2 BE	<b>Gebrautes Seelachsfilet</b> in Kräutersenfauce mit Fingermöhren und Kartoffeln D G, I, J 1, G 3, L 3,1 BE	<b>Kalter Grießbrei</b> mit Kirschsauce A(a), G 4,6 BE	<b>Bunte Bohnensuppe</b> dazu Maisbrot G A(a, b, d), F, K 2,7 BE
	<b> pudding mit Vanillegeschmack</b>	<b> pudding mit Vanillegeschmack</b>	<b> pudding mit Vanillegeschmack</b>	<b> pudding mit Vanillegeschmack</b>	<b> pudding mit Vanillegeschmack</b>	<b> pudding mit Vanillegeschmack</b>
<b>Donnerstag</b> 19.09.2024	<b>Kohlrabi-Möhrensuppe</b> mit Kartoffelwürfeln und Hühnerfleischinlage G, I 1,5 BE	<b>Fleischkäse</b> mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln 2,3 1, G, I, J 1, G 3, L 3,4 BE	<b>Gebraute Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Kartoffeln F 1, G 1, G 3, L 3,0 BE	<b>Gebraute Kalbsleber</b> mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 1, G, I, J 1, G 8 G 3,6 BE	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise A(a), C, J 8, C, J 3,8 BE	<b>Nudeln "Napolì"</b> mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce A(a), G, I 5,9 BE
	<b>Joghurt Kirsch Banane</b>	<b>Joghurt Kirsch Banane</b>	<b>Joghurt Kirsch Banane</b>	<b>Joghurt Kirsch Banane</b>	<b>Joghurt Kirsch Banane</b>	<b>Joghurt Kirsch Banane</b>
<b>Freitag</b> 20.09.2024	<b>2 Gekochte Eier</b> mit Senfsauce und Kartoffeln dazu Rote Bete C G, I, J 3, L 8 3,4 BE	<b>Fischpfanne</b> Seelachswürfel in Kräutersauce dazu Reis und Rote Bete D, G, I 8 5,5 BE	<b>Bayrischer Leberkäse</b> in dunkler Senfsauce, mit Sauerkraut und Kartoffeln 2,3,7 1, G, I, J 2,3, J 3, L 3,5 BE	<b>Gebraute Gänsebrust</b> mit Geflügelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1, G 8 1, A(a), G 3,2 BE	<b>Tropic-Früchtesalat</b> Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Früchte-Müsli G A(a, c, d) 3,9 BE	<b>Süßkartoffel-Möhrencremesuppe</b> dazu Vollkornbrot G, I A(a, b) 3,7 BE
	<b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Rote Grütze mit Sahne</b>
<b>Samstag</b> 21.09.2024	<b>Reiseintopf</b> mit Spargel, Erbsen, Eierstich und Hühnerfleisch C, G, I 1,7 BE	<b>Paprikaschote</b> mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce dazu Reis G, I 6,9 BE	<b>Schweinesauerbraten "Rheinischer Art"</b> in Rahmsauce mit Rosinen, Rosenkohl und Kartoffelklöße 1, G, I, J 1, G 3,0 BE	<b>Gebrautes Rotbarschfilet</b> mit Zitronen-Kräutersauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat D G, I 3, L 2,9 BE		
	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>		
<b>Sonntag</b> 22.09.2024	<b>Eierkuchen</b> mit Vanillesauce A(a), C, G G 6,2 BE	<b>Kassler</b> in Bratensauce, mit Brechbohnen und Kartoffelpüree 2,3,7 1, G, I, J G G 2,1 BE	<b>Truthahnbraten</b> in Preiselbeersauce, mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree 1, G, I, J 1, G G 4,0 BE	<b>Kalbsfrikassee</b> in Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Röstitaler G, I 2,9 BE		
	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>		

## UNSERE MENÜS

Ob Hausmannskost, Vollkost, Suppe, Delikatessen oder Kaltmenü - Für jeden Geschmack ist etwas dabei. Wählen Sie werktags aus 6 verschiedenen Menülinien Ihr persönliches Lieblingsgericht. Zu jedem Menü erhalten Sie bei uns ein Dessert. Zusätzlich sind die Menüs mit BE-Angaben für Diabetiker versehen. Bitte beachten Sie, dass wir bei der Herstellung unserer Menüs natürliche Rohstoffe verarbeiten und das trotz größter Sorgfalt die BE-Angaben aufgrund der Beschaffenheit des Rohstoffes von den tatsächlichen Werten abweichen können. Des Weiteren beziehen sich die BE-Angaben nur auf das Gericht, ohne Einberechnung des Desserts.

## IHR WEG ZUR VERSORGUNG

Sie möchten unverbindlich beraten werden oder einen Versorgungsantrag abschließen? Rufen Sie jetzt unseren Kundenservice an oder schreiben Sie eine E-Mail an [service@alex-menue.de](mailto:service@alex-menue.de) oder nutzen Sie unser Kontaktformular.

**Bestellhotline: 0391 300 36 36**

Montag - Freitag 9:00 bis 16:00 Uhr

Wenn Sie als Kunde registriert sind, senden Sie uns über unseren Fahrer Ihren ausgefüllten Bestellschein zu oder Sie bestellen auf unserer Webseite über den Button "Online-Bestellung".

## KEINE VERTRAGSBINDUNG

Sie entscheiden wie lange Sie durch uns versorgt werden möchten. Eine Kündigung ist jederzeit möglich.

## 38 KW Bestellschein 16.09.2024 - 22.09.2024



Kundennummer:	
Name, Vorname:	
TOUR:	

38	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Kalt-Menü	Menü 6
Montag						
Dienstag						
Mittwoch						
Donnerstag						
Freitag						
Samstag						
Sonntag						

Es gelten die Allgemeinen Geschäfts- und Verkaufsbedingungen (AGB) der ALEXMENÜ GmbH & Co. KG. Diese sind in den Geschäftsräumen einsehbar und auf Wunsch werden diese kostenfrei übersandt.

Unterschrift

## KEINE MINDESTBESTELLMENGE

Wir liefern Ihre Gerichte bereits ab einer Portion zu Ihnen nach Hause.

## LIEFERZEITEN

Die Lieferzeit variiert je nach Verlauf der Tour und der aktuellen Verkehrslage. Eine genaue Zeitdefinition kann nicht vereinbart werden.

## FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN

**Menülinien: 1, 2, 3, 4 und Kalt-Menü** können bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag geändert werden;  
**Menülinie 6:** bis 07:30 Uhr am Versorgungstag

## PREISKATEGORIEN

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Kalt-Menü	Menü 6
6,25 €*	6,95 €*	7,10 €*	8,95 €*	6,75 €*	6,25 €*

\*Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer

An Feiertagen beträgt der Preis pro Menü zzgl. 0,50 € für die Anlieferung pro Tag/Portion.

Weitere Infos unter [www.alexmenue.de/faq/mobiler-mittagstisch](http://www.alexmenue.de/faq/mobiler-mittagstisch)

## 39 KW Bestellschein 23.09.2024 - 29.09.2024



Kundennummer:	
Name, Vorname:	
TOUR:	

39	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Kalt-Menü	Menü 6
Montag						
Dienstag						
Mittwoch						
Donnerstag						
Freitag						
Samstag						
Sonntag						

Es gelten die Allgemeinen Geschäfts- und Verkaufsbedingungen (AGB) der ALEXMENÜ GmbH & Co. KG. Diese sind in den Geschäftsräumen einsehbar und auf Wunsch werden diese kostenfrei übersandt.

Unterschrift

## Menüplan vom 23.09.2024 - 29.09.2024

39	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 23.09.2024	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Kartoffeln  <b>Joghurt Vanille</b>	<b>Blumenkohl-Käsebratling</b> mit Ratatouille und Kartoffelpüree  <b>Joghurt Vanille</b>	<b>Blutwurst</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree  <b>Joghurt Vanille</b>	<b>Rindergulasch "Stroganoff"</b> in Sauerrahmsauce mit Champignons, Gurke und Eiernudeln  <b>Joghurt Vanille</b>	<b>Nudelsalat</b> mit Gemüse, dazu Hähnchennuggets  <b>Joghurt Vanille</b>	<b>Sternennudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich  <b>Joghurt Vanille</b>
<b>Dienstag</b> 24.09.2024	<b>Gemüse-Hähnchenpfanne</b> mit Reis  <b>Grießdessert</b>	<b>3 Königsberger Kochklopse</b> in Kapernsauce, dazu Kartoffeln und Rotkohl-Apfelrohkost  <b>Grießdessert</b>	<b>Fleischkäse</b> mit Schmorzwiebeln und Kartoffel-Selleriepüree  <b>Grießdessert</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Champignons in Rahm und Röstitaler  <b>Grießdessert</b>	<b>Chef-Salat</b> Salatmix, Tomate, Kochschinken, Käse, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing  <b>Grießdessert</b>	<b>Möhren-Orangencremesuppe</b> dazu Malzbrot  <b>Grießdessert</b>
<b>Mittwoch</b> 25.09.2024	<b>Bunter Herbsteintopf</b> mit Kürbis- und Kartoffelwürfel und Hühnerfleischeinlage  <b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>	<b>Panierte Jagdwurstscheibe</b> mit Tomatensauce und Nudeln  <b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>	<b>Hackbraten</b> in Bratensauce mit Blumenkohl in Rahm und Kartoffelpüree  <b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>	<b>Gedünstetes Hoki-Filet</b> in Honig-Senf-sauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln  <b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>	<b>Früchesalat</b> Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Knusperflakes  <b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce  <b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>
<b>Donnerstag</b> 26.09.2024	<b>Buntes Eierragout</b> in Kräutersauce, und Kartoffeln  <b>Schokoladenpudding</b>	<b>Geflügelboulette</b> mit Geflügelsauce, Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln  <b>Schokoladenpudding</b>	<b>Kassler</b> in Bratensauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree  <b>Schokoladenpudding</b>	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsauce, Rosenkohl in Rahm und Kartoffeln  <b>Schokoladenpudding</b>	<b>Italienischer Nudelsalat</b> mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen  <b>Schokoladenpudding</b>	<b>Vanillepuddingsuppe</b> mit Schokocornflakes  <b>Schokoladenpudding</b>
<b>Freitag</b> 27.09.2024	<b>Veggie-Bolognese</b> Gabelspaghetti mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce  <b>Joghurt Mango</b>	<b>Backfisch</b> mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree, dazu Möhrensalat  <b>Joghurt Mango</b>	<b>Gebratene Geflügelleber</b> mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree  <b>Joghurt Mango</b>	<b>"Thüringer Rostbrät!"</b> Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelspalten  <b>Joghurt Mango</b>	<b>Kalter Milchreis</b> mit Apfelmus  <b>Joghurt Mango</b>	<b>Reissuppe</b> mit Gemüseeinlage, dazu Vollkornbrot  <b>Joghurt Mango</b>
<b>Samstag</b> 28.09.2024	<b>Bördeländer Kartoffelsuppe</b> mit 2 Wiener Würstchen  <b>Dessert</b>	<b>Hefeklöße</b> mit Pflaumensauce  <b>Dessert</b>	<b>Bratwurst</b> mit Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln  <b>Dessert</b>	<b>Panierte Scholle</b> mit Dijon-Senf-Füllung auf Schmorgurkengemüse, dazu Kartoffelpüree  <b>Dessert</b>		
<b>Sonntag</b> 29.09.2024	<b>2 Spiegeleier</b> auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln  <b>Dessert</b>	<b>Ungarischer Schweinegulasch</b> mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln  <b>Dessert</b>	<b>Hähnchenkeule</b> auf Sommergemüse in holländischer Sauce mit Kräuterkartoffelpüree  <b>Dessert</b>	<b>Rinderroulade</b> mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree  <b>Dessert</b>		

**Kennzeichnung der Speisen:** Enthaltene 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 Milcherzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | O Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten. **Enthaltene Zusatzstoffe:** 1. Farbstoff | 2. Konservierungsstoff | 3. Antioxidationsmittel | 4. Geschmacksverstärker | 5. Geschwefelt | 6. geschwärzt | 7. Phosphat | 8. Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit



# Menüplan vom 30.09.2024 - 06.10.2024

**Kennzeichnung der Speisen:** Enthaltene 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 | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesam und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | O Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten. **Enthaltene Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 Geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit



Dieses Produkt wurde im klimaneutralen Druckverfahren hergestellt.



Wildragout mit Sauerkirschen  
2021



Schweinsbäckchen in Bockbier-Honigsauce  
2022



11

## MENÜPLAN MOBILER MITTAGSTISCH

30.09.2024 - 13.10.2024

KW 40 BIS 41



Parchauer Str. 1B  
39126 Magdeburg



0391 - 300 36 36  
Mo. - Fr. 9 - 16 Uhr

kostenlose Lieferung  
von Montag bis Freitag

40	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 30.09.2024	<b>Kartoffeleintopf</b> mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben 2,3,7 2,6 BE	<b>Möhrenbratling</b> mit Brokkolicremesauce und Kartoffeln A(a),C,I,K G,I 3,L 4,5 BE	<b>Rindergulasch</b> mit Rotkohl und Kartoffelpüree 1,G,I,J 8 G 3,2 BE	<b>Sauerkrautplatte</b> mit Kassler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,I 2,3,7 G 2,3 2,7 BE	<b>Kartoffelsalat</b> mit Honig-Senf-Marinade und Geflügelboulette 8,J A(a) 3,4 BE	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker G 4,7 BE
Dienstag 01.10.2024	<b>Apfelmus-Aprikose</b> 2,3,7 G,I A(a) 6,4 BE	<b>Apfelmus-Aprikose</b> A(a) 1,G 1,G 3,L 3,9 BE	<b>Apfelmus-Aprikose</b> A(a),C G,I 1,G,I,J 3,L 3,4 BE	<b>Apfelmus-Aprikose</b> G 1,G,I,J 8 G 3,6 BE	<b>Apfelmus-Aprikose</b> G 1,1 BE	<b>Apfelmus-Aprikose</b> G,I A(a,b) JETZT NEU 3,3 BE
Mittwoch 02.10.2024	<b>Currywurstgulasch</b> Geflügelwienerscheiben in Tomaten-Curry-Sauce dazu Penne 2,3,7 G,I A(a) 6,4 BE	<b>2 Gekochte Eier</b> in Senfsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln C G,I,J 1,G 3,L 3,1 BE	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung in Bratensauce mit Kartoffeln A(a),C G,I 1,G,I,J 3,L 2,8 BE	<b>Gebratene Kalbsleber</b> mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree D G,I 3,L 3,4 BE	<b>Hirten-Salat</b> Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Balkankäse, Oliven und Joghurt-Dressing A(a),G G G 4,5 BE	<b>Kürbis-Kokoscremesuppe</b> dazu Möhrenbrot G,I A(a,b) JETZT NEU 3,3 BE
Donnerstag 03.10.2024	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Gemüseeinlage und Reis G,I 5,6 BE	<b>2 kleine Bouletten</b> auf buntem Sommergemüse in holländischer Sauce, mit Kartoffelpüree C G,I,J 1,G 3,L 3,1 BE	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> in Dillsauce mit Kartoffeln dazu Rotkohl-Apfelrohkost D G,I 3,L 3,4 BE	<b>Kalter Grießbrei</b> mit tropischer Fruchtsauce A(a),G 4,5 BE	<b>Ditalini-Nudelsuppe "Royal"</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich A(a) G,I C,G 1,0 BE	
Freitag 04.10.2024	<b>Fruchtjoghurt Erdbeere</b> 2,3,7 G,I,J G 2,0 BE	<b>Eierkuchen</b> mit heißer Schokoladensauce A(a),C,G G 6,4 BE	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsauce, Rotkohl und Kartoffelklöße 7 1,G,I,J G,I 3,L 2,7 BE	<b>Tag der Deutschen Einheit</b> 3,3 BE	<b>Tag der Deutschen Einheit</b>	
Samstag 05.10.2024	<b>Bauerngulasch</b> mit Gemüse und Kartoffelpüree 2,3,7 G,I,J G 2,0 BE	<b>Kalbsbratwurst</b> mit Bratensauce, Rosenkohl in Rahm und Kräuterkartoffeln 7 1,G,I,J G,I 3,L 2,7 BE	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Kartoffeln F 1,G 1,G 3,L 3,0 BE	<b>Rinderroulade "Hausfrauen Art"</b> gefüllt mit Speck, Zwiebeln, saure Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen 2,J 1,8,G,I,J 8 1,A(a),G 3,3 BE	<b>Hausmachersülze</b> mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise 2,3,I,J C,G,J 8,C,J 3,2 BE	
Sonntag 06.10.2024	<b>Pannacotta</b> 2,0 BE	<b>Fischbratling</b> mit Dillsauce und Gemüseris A(a),D,J G,I 1,G 6,9 BE	<b>Gebratenes Forellenfilet</b> mit Zitronen-Kräutersauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat D G,I 3,L 3,0 BE	<b>Bananenpudding</b> 3,7 BE	<b>Bananenpudding</b> 3,7 BE	
	<b>Reiseintopf</b> mit Spargel, Erbsen, Eierstich und Hühnerfleisch C,G,I 1,8 BE	<b>2 Quarkkeulchen</b> mit Vanillesauce 2,3,5,A(a) 1,G 5,6 BE	<b>Hackfleisch-Gemüsepfanne</b> mit Butterspätzle 1,I A(a),C,G 2,8 BE	<b>Dessert</b> 3,0 BE	<b>Dessert</b>	
	<b>Dessert</b> 1,8 BE	<b>Dessert</b> 5,6 BE	<b>Dessert</b> 2,8 BE	<b>Dessert</b> 3,0 BE	<b>Dessert</b>	
	<b>Kräuter-Rührei</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln C,G,I G,I 3,L 2,3 BE	<b>Wirsingkohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree G,I 1,G,I,J G 2,6 BE	<b>Eisbeinflisch</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 2,3,7,I 2,3,I G 2,8 BE	<b>"Rotweinhähnchen"</b> Hähnchenkeule in Rotweinsauce, mit Bouillonkartoffeln 1,G,I,J 3,L 3,1 BE	<b>Dessert</b>	
	<b>Dessert</b> 2,3 BE	<b>Dessert</b> 2,6 BE	<b>Dessert</b> 2,8 BE	<b>Dessert</b> 3,1 BE	<b>Dessert</b>	

## UNSERE MENÜS

Ob Hausmannskost, Vollkost, Suppe, Delikatessen oder Kaltmenü - Für jeden Geschmack ist etwas dabei. Wählen Sie werktags aus 6 verschiedenen Menülinien Ihr persönliches Lieblingsgericht. Zu jedem Menü erhalten Sie bei uns ein Dessert. Zusätzlich sind die Menüs mit BE-Angaben für Diabetiker versehen. Bitte beachten Sie, dass wir bei der Herstellung unserer Menüs natürliche Rohstoffe verarbeiten und das trotz größter Sorgfalt die BE-Angaben aufgrund der Beschaffenheit des Rohstoffes von den tatsächlichen Werten abweichen können. Des Weiteren beziehen sich die BE-Angaben nur auf das Gericht, ohne Einberechnung des Desserts.

## IHR WEG ZUR VERSORGUNG

Sie möchten unverbindlich beraten werden oder einen Versorgungsantrag abschließen? Rufen Sie jetzt unseren Kundenservice an oder schreiben Sie eine E-Mail an [service@alex-menue.de](mailto:service@alex-menue.de) oder nutzen Sie unser Kontaktformular.

**Bestellhotline: 0391 300 36 36**

Montag - Freitag 9:00 bis 16:00 Uhr

Wenn Sie als Kunde registriert sind, senden Sie uns über unseren Fahrer Ihren ausgefüllten Bestellschein zu oder Sie bestellen auf unserer Webseite über den Button "Online-Bestellung".

## KEINE VERTRAGSBINDUNG

Sie entscheiden wie lange Sie durch uns versorgt werden möchten. Eine Kündigung ist jederzeit möglich.

## 40 KW Bestellschein 30.09.2024 - 06.10.2024



Kundennummer:	
Name, Vorname:	
TOUR:	

40	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Kalt-Menü	Menü 6
Montag						
Dienstag						
Mittwoch						
Donnerstag						
Freitag						
Samstag						
Sonntag						

Es gelten die Allgemeinen Geschäfts- und Verkaufsbedingungen (AGB) der ALEXMENÜ GmbH & Co. KG. Diese sind in den Geschäftsräumen einsehbar und auf Wunsch werden diese kostenfrei übersandt.

Unterschrift

## KEINE MINDESTBESTELLMENGE

Wir liefern Ihre Gerichte bereits ab einer Portion zu Ihnen nach Hause.

## LIEFERZEITEN

Die Lieferzeit variiert je nach Verlauf der Tour und der aktuellen Verkehrslage. Eine genaue Zeitdefinition kann nicht vereinbart werden.

## FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN

**Menülinien: 1, 2, 3, 4 und Kalt-Menü** können bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag geändert werden;  
**Menülinie 6:** bis 07:30 Uhr am Versorgungstag

## PREISKATEGORIEN

Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Kalt-Menü	Menü 6
6,25 €*	6,95 €*	7,10 €*	8,95 €*	6,75 €*	6,25 €*

\*Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer

An Feiertagen beträgt der Preis pro Menü zzgl. 0,50 € für die Anlieferung pro Tag/Portion.

Weitere Infos unter [www.alexmenue.de/faq/mobiler-mittagstisch](http://www.alexmenue.de/faq/mobiler-mittagstisch)

## 41 KW Bestellschein 07.10.2024 - 13.10.2024



Kundennummer:	
Name, Vorname:	
TOUR:	

41	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Kalt-Menü	Menü 6
Montag						
Dienstag						
Mittwoch						
Donnerstag						
Freitag						
Samstag						
Sonntag						

Es gelten die Allgemeinen Geschäfts- und Verkaufsbedingungen (AGB) der ALEXMENÜ GmbH & Co. KG. Diese sind in den Geschäftsräumen einsehbar und auf Wunsch werden diese kostenfrei übersandt.

Unterschrift

## Menüplan vom 07.10.2024 - 13.10.2024

41	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 07.10.2024	<b>Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art"</b> mit Gemüseeinlage und Reis 5,5 BE	<b>Eieromelett</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln 2,4 BE	<b>Wildgulasch</b> mit Rotkohl und Kartoffelklöße 2,7 BE	<b>Schweinefiletbraten</b> in Sauerrahmsauce mit Champignons, Erbsen und Röstitaler 3,7 BE	<b>Penne-Nudelsalat</b> mit Gemüseeinlage, dazu Hähnchennuggets 7,4 BE	<b>Buchstabennudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich 2,9 BE
<b>Dienstag</b> 08.10.2024	<b>Joghurt Vanille</b> 4,3 BE	<b>Couscous-Käsebratling</b> mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree 4,4 BE	<b>Hähnchenschnitzel "Jäger Art"</b> mit Champignons in Rahm und Röstitaler 4,0 BE	<b>Rinderroulade</b> mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 3,4 BE	<b>Joghurt Vanille</b> 1,1 BE	<b>Nudeln "Napoli"</b> mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce 6,0 BE
<b>Mittwoch</b> 09.10.2024	<b>Erdbeerjoghurt</b> 6,4 BE	<b>Bratwurst</b> mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Kartoffeln 3,1 BE	<b>Gebratene Geflügelleber</b> mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree 2,9 BE	<b>Gedünstetes Pangasiusfilet</b> in Buttersauce mit Petersilienkartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost 3,5 BE	<b>Kalter Milchreis</b> mit Kirschsauce 3,3 BE	<b>Käse-Lauchcremesuppe</b> dazu Maisbrot 3,0 BE
<b>Donnerstag</b> 10.10.2024	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln 4,4 BE	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Kartoffeln 3,0 BE	<b>Schweinebraten</b> mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln 3,5 BE	<b>Schweineschnitzel</b> mit Rahmsauce, Butterbohnen und Kartoffeln 3,7 BE	<b>Italienischer Nudelsalat</b> mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen 4,3 BE	<b>Schokoladengrießbrei</b> mit heißer Kirschsauce 8,3 BE
<b>Freitag</b> 11.10.2024	<b>WURZENER Linseneintopf</b> mit Suppengemüse dazu Hafervollkornbrot 4,4 BE	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Kartoffeln 3,0 BE	<b>Schweinebraten</b> mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln 3,5 BE	<b>Schweineschnitzel</b> mit Rahmsauce, Butterbohnen und Kartoffeln 3,7 BE	<b>Italienischer Nudelsalat</b> mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen 4,3 BE	<b>Schokoladengrießbrei</b> mit heißer Kirschsauce 8,3 BE
<b>Freitag</b> 11.10.2024	<b>Nudeln "Bolognese Art"</b> Fusilli mit Tomatenhackfleischsauce 5,5 BE	<b>2 Fischli</b> mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree dazu Rotkohlrohkost 3,9 BE	<b>Paprikaschote</b> mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce dazu Reis 6,7 BE	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsauce, Rosenkohl in Rahm und Kartoffeln 2,6 BE	<b>Tropic-Früchtesalat</b> Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes 4,8 BE	<b>Blumenkohl-Kokoscremesuppe</b> mit Curry und Kokos dazu Vollkornbrot 3,0 BE
<b>Freitag</b> 11.10.2024	<b>Fruchtjoghurt Pfirsich Melba</b> 5,5 BE	<b>Fruchtjoghurt Pfirsich Melba</b> 3,9 BE	<b>Fruchtjoghurt Pfirsich Melba</b> 6,7 BE	<b>Fruchtjoghurt Pfirsich Melba</b> 2,6 BE	<b>Fruchtjoghurt Pfirsich Melba</b> 4,8 BE	<b>Fruchtjoghurt Pfirsich Melba</b> 3,0 BE
<b>Samstag</b> 12.10.2024	<b>Kaiserschmarrn</b> mit heißem Apfelmus 5,2 BE	<b>Gelber Erbseneintopf</b> mit Geflügelwienerscheiben 3,9 BE	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree 3,0 BE	<b>Panierte Scholle</b> mit Dijon-Senf-Füllung, und Kartoffelpüree dazu Gurkensalat 3,7 BE	<b>Fruchtjoghurt Pfirsich Melba</b> 4,8 BE	<b>Blumenkohl-Kokoscremesuppe</b> mit Curry und Kokos dazu Vollkornbrot 3,0 BE
<b>Samstag</b> 12.10.2024	<b>Dessert</b> 5,2 BE	<b>Dessert</b> 3,9 BE	<b>Dessert</b> 3,0 BE	<b>Dessert</b> 3,7 BE	<b>Fruchtjoghurt Pfirsich Melba</b> 4,8 BE	<b>Blumenkohl-Kokoscremesuppe</b> mit Curry und Kokos dazu Vollkornbrot 3,0 BE
<b>Sonntag</b> 13.10.2024	<b>2 Spiegeleier</b> auf Rahmspinat mit Kartoffeln 2,3 BE	<b>Hähnchenkeule</b> auf Sommergemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuterkartoffelpüree 2,4 BE	<b>Truthahnbraten</b> in Preiselbeersauce, mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree 4,0 BE	<b>Holzfüllersteak</b> mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck 2,4 BE	<b>Fruchtjoghurt Pfirsich Melba</b> 4,8 BE	<b>Blumenkohl-Kokoscremesuppe</b> mit Curry und Kokos dazu Vollkornbrot 3,0 BE
<b>Sonntag</b> 13.10.2024	<b>Dessert</b> 2,3 BE	<b>Dessert</b> 2,4 BE	<b>Dessert</b> 4,0 BE	<b>Dessert</b> 2,4 BE	<b>Fruchtjoghurt Pfirsich Melba</b> 4,8 BE	<b>Blumenkohl-Kokoscremesuppe</b> mit Curry und Kokos dazu Vollkornbrot 3,0 BE

**Kennzeichnung der Speisen:** Enthaltene 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 Milcherzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | O Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten. **Enthaltene Zusatzstoffe:** 1. Farbstoff | 2. Konservierungsstoff | 3. Antioxidationsmittel | 4. Geschmacksverstärker | 5. geschwefelt | 6. geschwärzt | 7. Phosphat | 8. Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit

