

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 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.alexmenü.de

DAS IST INTERESSANT



HOPSI-PFAD

Folgt Ihr Kind dem Pfad im Speiseplan, 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 aktuellen 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.





KRIPPE & KINDERGARTEN



ABGABE BESTELLUNG

BIS: 29.10.2024



service@alex-menue.de

www.alexmenü.de

13

MENÜPLAN KITA

11.11.2024 - 06.12.2024
KW 46 BIS 49



MENÜPLAN VOM 11.11.2024 BIS 06.12.2024 KW 46 - 49

46	Menü - A -		Menü - B -		Menü - C -		48	Menü - A -		Menü - B -		Menü - C -	
11.11.2024	 Gabelspaghetti mit Tomatensauce	A(a) G,I	 Putengulasch mit grünen Bohnen und Kartoffeln	1,G,I G	 Milchreis mit Zimt und Zucker	G	25.11.2024	 Currywurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Nudeln Kiwi-Apfelgrütze	2,3,7 G,J A(a)	 Möhrenbratling mit Brokkoli-Käsecremesauce und Kartoffeln Kiwi-Apfelgrütze	A(a),C,I,K 1,G,I	 Ditalini-Nudelsuppe "Royal" mit Gemüseeinlage und Eierstich Kiwi-Apfelgrütze	A(a) G,I C,G
	Apfelmus	3	Apfelmus	3	Apfelmus	3							
12.11.2024	 Pusztapfanne Geflügelfleischbällchen in Tomatensauce, mit Paprika und Mais, dazu Reis Schokoladenpudding	A(a) G,I G	 Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree Schokoladenpudding	2,3,7 G,I G G	 Bunte Nudeln mit Käsesauce Schokoladenpudding	A(a) 1,G,I G	26.11.2024	 Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich Obst	A(a),C G,I C,G	 Schweineschnitzel mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffeln Obst	A(a),C 1,G,I,J 1,G	 Milchreis mit heißer Kirschsauce Obst	G G
13.11.2024	 Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Obst	A(a) G,I 2,3,7	 Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Kartoffeln Obst	A(a) 1,G 1,G	 Kichererbsensuppe mit Kartoffelwürfeln dazu Maisbrot Obst	G,I A(a,b,d),F,K	27.11.2024	 Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis Vanillejoghurtzubereitung	G,I G	 Hackbraten in Bratensauce mit Kürbis-Pastinaken-Gemüse und Kartoffeln Vanillejoghurtzubereitung	A(a) 1,G,I,J 1,G G	 Kartoffelcremesuppe dazu Roggenmischbrot Vanillejoghurtzubereitung	G,I A(a,b) G
14.11.2024	 Kohlrabi-Möhrensuppe mit Kartoffelwürfeln und Hühnerfleischeinlage Zitronenjoghurtspeise	G,I 1,G	 Fleischkäse mit Bratensauce, Erbsenrahmgemüse und Kartoffeln Zitronenjoghurtspeise	2,3 1,G,I,J G,I 1,G	 Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten- Kräutersauce Zitronenjoghurtspeise	A(a) G,I 1,G	28.11.2024	 Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke Obst	1,G,I,J G 8,J	 Hefeklöße mit Vanillesauce Obst	A(a),C,G G	 Gabelspaghetti mit Tomatensauce Obst	A(a) G,I
15.11.2024	 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 8	 Blumenkohl-Kokoscremesuppe mit Curry, dazu Vollkornbrot Rote Bete oder Obst	G,I A(a,b) 8 8	29.11.2024	 Geflügelfleischklößchen in heller Sauce, mit Erbsen und Möhren, dazu Reis Möhren-Apfelrohkost oder Obst	A(a) G,I G	 Fischbratling mit Dillsauce und Kartoffelpüree Möhren-Apfelrohkost oder Obst	A(a),D,I G,I G	 Kürbis-Kokoscremesuppe dazu Kartoffelbrot Möhren-Apfelrohkost oder Obst	G,I A(a,b)
47	Menü - A -		Menü - B -		Menü - C -		49	Menü - A -		Menü - B -		Menü - C -	
18.11.2024	 Hühnerfrikassee mit Geflügelfleisch- bällchen und Erbsen, dazu Kartoffeln Birnenkompott	A(a) G,I	 Blumenkohl-Käsebratling mit Ratatouille-Cremesauce und Kartoffelpüree Birnenkompott	A(a),C,G,I G,I G	 Sternchennudelsuppe mit buntem Gemüse-Mix und Eierstich Birnenkompott	A(a) G,I C,G	02.12.2024	 Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis Apfelkompott	G	 Eieromelett mit Rahmspinat und Kartoffeln Apfelkompott	C,G G,I	 Roter Linseneintopf rote Linsen, Erbsen, Möhren und Kartoffelwürfel Apfelkompott	G,I
19.11.2024	 Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	G	 Kochklops in Kapernsauce, dazu Kartoffeln Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	A(a) G,I	 Steckrüben-Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln dazu Brötchen Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	G,I A(a)	03.12.2024	 Gelber Erbseneintopf mit Geflügelwienerscheiben Vanillepuddingzubereitung	G,I 2,3,7 G	 Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Rahmgemüse und Kartoffeln Vanillepuddingzubereitung	F 1,G G,I G	 Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten- Kräutersauce Vanillepuddingzubereitung	A(a) G,I G
20.11.2024	 Buntes Eierragout in Kräutersauce, und Kartoffeln Obst	C G,I	 Geflügelboulette mit Geflügelsauce, Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln Obst	A(a) 1,G 1,G	 Schokopuddingsuppe mit Zwieback Obst	G A(a,d),F,G	04.12.2024	 Blumenkohl in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln Obst	1 A(a,c) C,G,I,J	 Couscous-Käsebratling mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree Obst	A(a),C,G,I G,I G	 Grießbrei mit Birnsauce Obst	A(a),G
21.11.2024	 Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Stracciatellajoghurt	G,I 2,3,7 1,G	 Panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln und Tomatensauce Stracciatellajoghurt	2,A(a) A(a) G,I 1,G	 Nudeln mit Tomatensauce Stracciatellajoghurt	A(a) G,I 1,G	05.12.2024	 Gabelspaghetti und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Mandarinquarkspeise	A(a) G,I 2,3,7 G	 Boulette mit Bratensauce, Butterbohnen und Kartoffeln Mandarinquarkspeise	A(a) 1,G,I,J G G	 Kichererbsen-Tomatenpfanne mit mediterranem Bulgur Mandarinquarkspeise	I A(a),G,I G
22.11.2024	 Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit  Sonnenblumenhack in Tomatensauce Weißkrautkräutersalat oder Obst	A(a) G,I	 Backfisch mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree Weißkrautkräutersalat oder Obst	A(a),D G,I G	 Möhren-Orangencremesuppe dazu Vollkornbrot Weißkrautkräutersalat oder Obst	G,I A(a,b)	06.12.2024	 Nudeln "Bolognese Art" Nudeln mit Tomatenhackfleischsauce Schoko-Lolly	A(a) G,I	 Fischli mit Zitronenbuttersauce, Rote-Bete-Gemüse und Kartoffelpüree Schoko-Lolly	A(a),D G,I G G	 Brokkolicremesuppe dazu Vollkornbrot Schoko-Lolly	G,I A(a,b)

13 BESTELLSCHEIN KITA

Kundennummer:

interne Nummer:

Name:

Einrichtung:

KW 46 A B C

Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

KW 47 A B C

Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

KW 48 A B C

Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

KW 49 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 I B Krebstiere und Erzeugnisse I C Eier und Erzeugnisse I D Fisch und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I F Soja und Erzeugnisse I G Milch und Milcherzeugnisse I H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse I I Sellerie und Erzeugnisse I J Senf und Erzeugnisse I K Sesamsamen und Erzeugnisse I L Schwefeldioxid und Sulfite I M Lupine und Erzeugnisse I N Weichtiere und Erzeugnisse I Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.

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