

DAS IST WICHTIG



ONLINE-KONTO

In Ihrem Online-Konto haben Sie die Möglichkeit schnell und einfach Essen online zu bestellen, ab- oder umzustellen. 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.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.

ALEXMENÜ



Dieses Produkt wurde im klimaneutralen Druckverfahren hergestellt.



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



13

MENÜPLAN SCHULE

11.11.2024 - 06.12.2024



KW 46 BIS 49

SCHULE

ABGABE BESTELLUNG
BIS: 29.10.2024

service@alex-menue.de
www.alexmenü.de

MENÜPLAN VOM 11.11.2024 BIS 06.12.2024 KW 46 - 49

46	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	48	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
11.11.2024	Gabelspaghetti mit Tomatensauce Apfelmus	Putengulasch mit grünen Bohnen und Kartoffeln Apfelmus	Geflügelwiener dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln, Apfelmus	Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus	25.11.2024	Currywurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Nudeln Kiwi-Apfelgrütze	Möhrenbratling mit Brokkoli-Käsecremesauce und Kartoffeln Kiwi-Apfelgrütze	Geflügelboulette dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade Kiwi-Apfelgrütze	Ditalini-Nudelsuppe "Royal" mit Gemüseeinlage und Eierstich Kiwi-Apfelgrütze
12.11.2024	Pusztapfanne Geflügelfleischbällchen in Tomatensauce, mit Paprika und Mais, dazu Reis Schokoladenpudding	Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree Schokoladenpudding	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurd dressing Schokoladenpudding	Bunte Nudeln mit Käsesauce Schokoladenpudding	26.11.2024	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich Obst	Schweineschnitzel mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffeln Obst	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurd dressing Obst	Milchreis mit heißer Kirschsauce Obst
13.11.2024	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Obst	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Kartoffeln Obst	Kalter Milchreis mit Kirschsauce Obst	Kichererbsensuppe mit Kartoffelwürfeln dazu Maisbrot Obst	27.11.2024	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis Vanillejoghurtzubereitung	Hackbraten in Bratensauce mit Kürbis-Pastinaken-Gemüse und Kartoffeln Vanillejoghurtzubereitung	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Knusper-Müsli Vanillejoghurtzubereitung	Kartoffelcremesuppe dazu Roggenmischbrot Vanillejoghurtzubereitung
14.11.2024	Kohlrabi-Möhrensuppe mit Kartoffelwürfeln und Hühnerfleischeinlage Zitronenjoghurtspeise	Fleischkäse mit Bratensauce, Erbsenrahmgemüse und Kartoffeln Zitronenjoghurtspeise	Hähnchenschnitzel dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise Zitronenjoghurtspeise	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Zitronenjoghurtspeise	28.11.2024	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke Obst	Hefeklöße mit Vanillesauce Obst	Paniertes Schweineschnitzel dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise Obst	Gabelspaghetti mit Tomatensauce Obst
15.11.2024	2 Gekochte Eier in Senfsauce mit Kartoffeln Rote Bete	Fischpfanne Seelachswürfel in Kräutersauce dazu Reis Rote Bete	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Knusperflakes Rote Bete	Blumenkohl-Kokoscremesuppe mit Curry, dazu Vollkornbrot Rote Bete	29.11.2024	Geflügelfleischklößchen in heller Sauce, mit Erbsen und Möhren, dazu Reis Möhren-Apfelrohkost	Fischbratling mit Dillsauce und Kartoffelpüree Möhren-Apfelrohkost	Kalter Milchreis mit Apfelmus Möhren-Apfelrohkost	Kürbis-Kokoscremesuppe dazu Kartoffelbrot Möhren-Apfelrohkost
47	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	49	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
18.11.2024	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Kartoffeln Birnenkompott	Blumenkohl-Käsebratling mit Ratatouille-Cremesauce und Kartoffelpüree Birnenkompott	Nudelsalat mit Gemüse, dazu Hähnchennuggets Birnenkompott	Sternchennudelsuppe mit buntem Gemüse-Mix und Eierstich Birnenkompott	02.12.2024	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis Apfelkompott	Eieromelett mit Rahmspinat und Kartoffeln Apfelkompott	Penne-Nudelsalat mit Gemüse, dazu Hähnchennuggets Apfelkompott	Roter Linseneintopf rote Linsen, Erbsen, Möhren und Kartoffelwürfel Apfelkompott
19.11.2024	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis Rotkohl-Apfelrohkost	2 Kochklopse in Kapernsauce, dazu Kartoffeln Rotkohl-Apfelrohkost	Kalter Schokogrießbrei mit Birnensauce Rotkohl-Apfelrohkost	Steckrüben-Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln dazu Brötchen Rotkohl-Apfelrohkost	03.12.2024	Gelber Erbseneintopf mit Geflügelwienerscheiben Vanillepuddingzubereitung	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Rahmgemüse und Kartoffeln Vanillepuddingzubereitung	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes Vanillepuddingzubereitung	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Vanillepuddingzubereitung
20.11.2024	Buntes Eierragout in Kräutersauce, und Kartoffeln Obst	Geflügelboulette mit Geflügelsauce, Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln Obst	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellaabällchen Obst	Schokopuddingsuppe mit Zwieback Obst	04.12.2024	Blumenkohl in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln Obst	Couscous-Käsebratling mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree Obst	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellaabällchen Obst	Grießbrei mit Birnensauce Obst
21.11.2024	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Stracciatellajoghurt	Panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln und Tomatensauce Stracciatellajoghurt	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli Stracciatellajoghurt	Nudeln mit Tomatensauce Stracciatellajoghurt	05.12.2024	Gabelspaghetti und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Mandarinenquarkspeise	Boulette mit Bratensauce, Butterbohnen und Kartoffeln Mandarinenquarkspeise	Kalter Grießbrei mit Kirschsauce Mandarinenquarkspeise	Kichererbsen-Tomatenpfanne mit mediterranem Bulgur Mandarinenquarkspeise
22.11.2024	Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce Weißkrautkräutersalat	Backfisch mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree Weißkrautkräutersalat	Eiersalat mit Brötchen Weißkrautkräutersalat	Möhren-Orangencremesuppe dazu Vollkornbrot Weißkrautkräutersalat	06.12.2024	Nudeln "Bolognese Art" Nudeln mit Tomatenhackfleischsauce Schoko-Lolly	2 Fischli mit Zitronenbuttersauce, Rote-Bete-Gemüse und Kartoffelpüree Schoko-Lolly	Fleischsalat mit Mini-Brötchen Schoko-Lolly	Brokkolicremesuppe dazu Vollkornbrot Schoko-Lolly

13 BESTELLSCHIN SCHULE

Kundennummer:

Name:

Schule & Klasse:

Unterschrift:

KW 46 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 47 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 48 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 49 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

Kennzeichnung: Die farbig hinterlegten Gerichte bilden den HOPSI-PFAD nach der „Bremer Checkliste“.



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 H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse l N 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