

A middle-aged couple is smiling warmly at the camera. The woman, on the left, has brown hair and blue eyes, wearing a white lace-trimmed cardigan. The man, on the right, has grey hair and is wearing a light blue button-down shirt over a grey t-shirt. They are seated at a table with a white plate of food in front of them. The background is a bright, out-of-focus indoor setting.

KUNDENINFORMATIONEN

MOBILER MITTAGSTISCH

WWW.ALEXMENÜ.DE

ALEXMENÜ



**„GENIEßEN SIE IHR MITTAGESSEN,
OHNE SELBST ZU KOCHEN!“**



INHALTSVERZEICHNIS

DAS SIND WIR	04
ERNÄHRUNGSPYRAMIDE	06
UNSER ANGEBOT	07
MITTAGESSEN	10
WIR SIND ONLINE	11
RUND UM DIE VERSORGUNG	13
NOTIZEN UND KONTAKT	17

„ESSEN IST VERTRAUENSACHE

und unsere Herzensangelegenheit. Wir freuen uns, Sie künftig von unserer Leidenschaft und unseren Gerichten überzeugen zu können. Mit unserer abwechslungsreichen Mittagsversorgung leisten wir gern unseren Beitrag, damit Sie Ihren Alltag konzentriert und gestärkt bewältigen können. Wir sind stolz darauf, Privatkundinnen und Privatkunden seit über 30 Jahren mit unseren schmackhaften Speisen zu versorgen.“

Alexandra Krotki
Geschäftsführerin ALEXMENÜ



30+ ERFAHRUNG
SEIT MEHR ALS
30 JAHREN



UMWELTSCHUTZ
MÜLLREDUZIERUNG UND
FÖRDERUNG NACHHALTIGER
ALTERNATIVEN



NAH & REGIONAL
MIT UNSEREM SERVICE
IMMER GUT VERSORGT

GÜTE & QUALITÄT 
FRISCHE, SAISONALE
PRODUKTE AUS DER REGION

DAS SIND WIR
KURZ VORGESTELLT



MITTAGS-
VERSORGUNG

BALANCE-MENÜ
FÜR DIABETIKER MIT
BE-ANGABEN



ONLINE-BESTELLFORMULAR
SCHNELL, FLEXIBEL UND EINFACH

ABWECHSLUNG 
MEHRERE MENÜS
TÄGLICH ZUR AUSWAHL

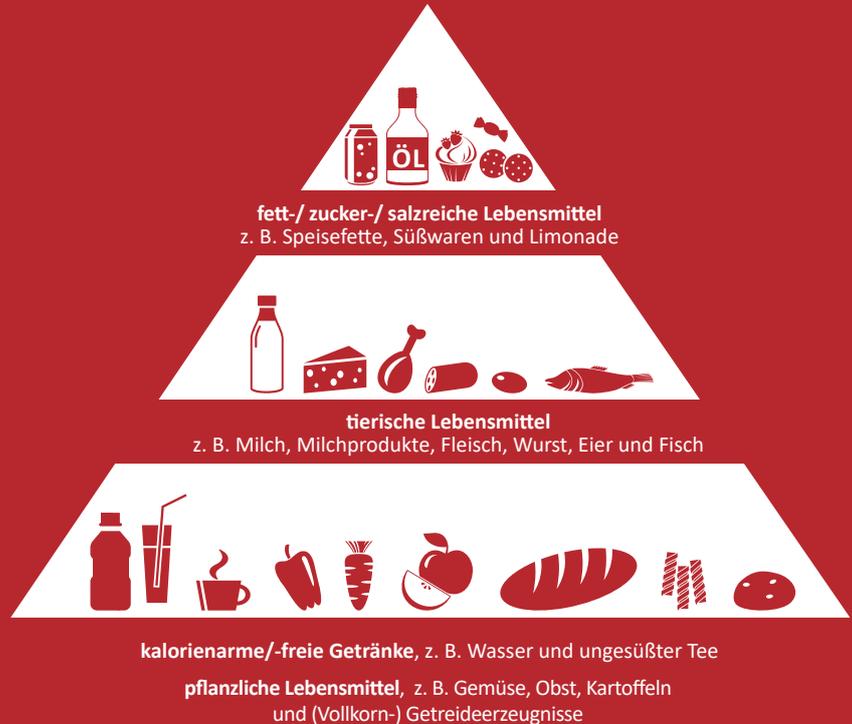


**„WIR STECKEN UNSERE LEIDENSCHAFT
IN DIE ENTWICKLUNG UND ZUBEREITUNG UNSERER PRODUKTE!“**

KENNEN SIE DIE ERNÄHRUNGSPYRAMIDE?

Die Ernährungspyramide ist ein einfaches und wissenschaftlich fundiertes System, das klare Orientierung im Alltag schafft. Die unterschiedlich großen Segmente zeigen, in welcher Menge die einzelnen Lebensmittelgruppen zur Nahrungsaufnahme beitragen sollten, um eine vollwertige Ernährung zu gewährleisten. Je größer das Feld, desto höher ist der Anteil an Lebensmitteln, der aus diesem Bereich gegessen werden sollte.

Wichtig: Kein Lebensmittel ist verboten! Eine gesunde Ernährung setzt sich aus der Kombination von Nahrungsmitteln im richtigen Verhältnis zueinander zusammen. **Eine ausgewogene Ernährung ist immer abwechslungsreich und verbindet Speisen und Getränke aus den verschiedenen Segmenten.**



UNSER ANGEBOT

UNSER ANSPRUCH

Die Grundsätze einer abwechslungsreichen Ernährung im hohen Alter unterscheiden sich im Wesentlichen nicht von den Ernährungsempfehlungen für jüngere Menschen. Auch hier gilt: Eine **vollwertige Ernährung** ist sowohl für die **geistige** als auch die **körperliche Fitness** und das **allgemeine Wohlbefinden** essenziell. Dennoch kommt es zur Veränderung des Stoffwechsels und zu einer Verminderung des Energiebedarfs. Je nachdem, wie sich der Körper mit steigendem Alter entwickelt, bleibt der Nährstoffbedarf gleich oder steigt an. Deshalb ist die Auswahl von Lebensmitteln mit einer hohen Nährstoffdichte für diese Altersgruppe besonders wichtig.

Was können wir für Ihr Wohlbefinden tun? Als Spezialist mit langjähriger Erfahrung in der Gemeinschaftsversorgung bieten wir Kundinnen und Kunden eine vielfältige Auswahl schmackhafter Menüs.

Was ist eigentlich „gesunde Ernährung“? Orientierung hierzu bieten die **Qualitätsstandards** der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und liefern dabei wissenschaftlich fundierte Empfehlungen. Beispielsweise wird geraten, viel Gemüse und Obst zu verzehren, um den Tagesbedarf an **Vitaminen und Mineralien** zu decken. Dies berücksichtigen wir bei der Zusammenstellung unserer Menüs, ebenso wie **hochwertige Eiweiße**, die u. a. in Fisch oder Geflügel enthalten sind, und **komplexe Kohlenhydrate**, z. B. aus Getreideprodukten oder Kartoffeln.

Bei der Zubereitung unserer Speisen haben wir den Anspruch, auf **ausgewählte regionale Produkte** zurückzugreifen. Dabei berücksichtigen wir **Erntezeiten und saisonale Highlights** wie Spargel, Kürbis oder Grünkohl. **Salz** und **Zucker** verwenden wir nur **sparsam**.



**„FÜR JEDEN GESCHMACK
DAS PASSENDE MENÜ!“**

Speiseplan vom 25.04. - 01.05.2022

Kleines Menü		Hausmannskost		Vollkost		Delikat		Salatteller	
3 gebratene Fischstäbchen und warmer Kartoffelsalat	A(a),D	8 Rosbratwurst in Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln	7,A(a) 1,6,G,I	Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Butternudeln und eingelegerter Kürbis	1,6,G,I	Kasseler auf Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln	2,3,7 3,1	Bulgursalat mit Tomate und Zucchini, dazu Hähnchennuggets	2,3,7 2,3,G
Joghurt „Mango“	G	G Joghurt „Mango“	2,3,7,6,I,J	G Joghurt „Mango“	1,6,G	G Joghurt „Mango“	G	G Joghurt „Mango“	G
Rindergulasch „Bürgerlich“ mit Gemüseeinlage und Spiralnudeln	1,6,G,I	A(a) Linseneintopf mit Speck, Wurzelgemüse Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen	A(a)	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignonrahmsauce, dazu Gemüse-Kräuter- Kartoffelpüree	1,6,G	Gegrabenes Schollenfilet mit Kräuterbutter und Champignons, dazu G Salzkartoffeln und Möhrensalat	D G,I	Tropic-Früchtensalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Milchbrötchen	2,3,8
Apfelmus	A(a)	3 Apfelmus	A(a),C	3 Apfelmus	2,3,7,6,I	3 Apfelmus	3	3 Apfelmus	A(a),C,G
Jackbraten Sahneseuce mit emüse-Kräuter- rtoffelpüree	1,6,G,I	A(a) 2 kleine Bouletten auf Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree	G	3 Apfelmus	2,3,7,6,I	3 Apfelmus	3	3 Apfelmus	A(a),C,G
Schokoladen-Grießpudding	A(a),G	G Schokoladen-Grießpudding	A(a),G	G Schokoladen-Grießpudding	A(a),G	G Schokoladen-Grießpudding	A(a),G	G Schokoladen-Grießpudding	A(a),G
Ungerisches Schweinegulasch mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln	1,6,G,I	A(a),C Kasserol auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße	A(a),C	Rindersauerbraten „Rheinische Art“ in Rosinensauce mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße	2,3,7 2,3,5,G,I	Rindersauerbraten „Rheinische Art“ in Rosinensauce mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße	1,6,G,I	Orientalischer Jackfruit-Nudelsalat mit Kichererbsen, Paprika, smoked pulled Jackfruit in Joghurt-Marinade	1,6,G,I
Zitronen-Joghurtcreme	1,6	1,6 Gebratene Seelachsfilet dazu Salzkartoffeln 1 und Möhrensalat	D	1,6 Zitronen-Joghurtcreme	1,8,G,I	1,6 Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Fingerhohren und Kartoffelpüree	1,6,G,I	1,6 Zitronen-Joghurtcreme	1,6,G,I
Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce und Kräuterkartoffeln	2,3,7,6,I	1,6 Pudding mit Vanille-Ges- chmack und Kirschsauce	1,6	1,6 Pudding mit Vanille-Ges- chmack und Kirschsauce	1,6	1,6 Pudding mit Vanille-Ges- chmack und Kirschsauce	1,6	1,6 Pudding mit Vanille-Ges- chmack und Kirschsauce	1,6
Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce und Kräuterkartoffeln	2,3,7,6,I	1,6 Pudding mit Vanille-Ges- chmack und Kirschsauce	1,6	1,6 Pudding mit Vanille-Ges- chmack und Kirschsauce	1,6	1,6 Pudding mit Vanille-Ges- chmack und Kirschsauce	1,6	1,6 Pudding mit Vanille-Ges- chmack und Kirschsauce	1,6

Nudeln, Suppe & Süßspeise

Nudeln, Suppe & Süßspeise		Balance	
A(a) Nudeln „Primavera“ Penne mit Gemüse-Sahnesauce	A(a)	A(a) Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	2,3,G,I 1,8,G,I,J
G Joghurt „Mango“	G	G Joghurt „Mango“	3,1
G Nudeln mit Tomaten-Kräutersauce	G	G Nudeln mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree	2,6 BE G
A(a),C,G	A(a),C,G	A(a),G Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree	G,I 1,6,G,I
3 Apfelmus	3	3 Apfelmus	2,8 BE
2,3,5 Vanillepuddingsuppe mit Schokocornflakes	A(a),C,G,I,J	3 Apfelmus	3
A(a),G Schokoladen-Grießpudding	A(a),G	A(a),G Schokoladen-Grießpudding	A(a),G
3,A(a),G Spargelcremesuppe mit Croûtons	A(a),G	A(a),G Gebratenes Pangasiusfilet in Dillsauce mit Salzkartoffeln und Bohnensalat	D G,I 3,1
1,6 Zitronen-Joghurtcreme	1,6	1,6 Zitronen-Joghurtcreme	2,5 BE
G Sternchennudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Ciabatta	A(a),G,I	1,6 Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleischeinlage	1,6 G,I
G Pudding mit Vanille-Ges- chmack und Kirschsauce	A(a),d	1,6 Pudding mit Vanille-Ges- chmack und Kirschsauce	1,7 BE
1,6 Boulette in Bratensauce, mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelpüree	A(a),C	A(a),C	1,6 1,6,G,I G
Dessert	G	Dessert	G
1,6 Kalbsrollbraten in Sahneseuce mit Champignons, dazu Erbsen und Petersilienkartoffeln	1,6,I	1,6	G
Dessert	3,1 BE	Dessert	G

Service / Bestellung:
0391/300 36 36

der Speisen: **Erhalten Allergene:** A: Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse B: Weizen D: Roggen e: Hefe f: Gerste l: Brotkrumen und Erzeugnisse LC: Eier und Erzeugnisse LD: Fisch und Erzeugnisse LE: Erdnüsse und Erzeugnisse LF: Milch und Erzeugnisse LG: Soja und Erzeugnisse LH: Sesam und Erzeugnisse LI: Schalenfrüchte und Erzeugnisse LM: Meeresfrüchte und Erzeugnisse LN: Getreide mit Kleber und Erzeugnisse LO: Nüsse und Erzeugnisse LP: Weizen und Erzeugnisse LQ: Weizen und Erzeugnisse LR: Weizen und Erzeugnisse LS: Weizen und Erzeugnisse LT: Weizen und Erzeugnisse LU: Weizen und Erzeugnisse LV: Weizen und Erzeugnisse LW: Weizen und Erzeugnisse LX: Weizen und Erzeugnisse LY: Weizen und Erzeugnisse LZ: Weizen und Erzeugnisse

ERLÄSSIGER PARTNER

„AUF EINEN BLICK – UNSER ABWECHSLUNGSREICHER SPEISEPLAN!“

ERISCHE SAISONALE PRODUKTE

AB 1 PORTION, OHNE VERTRAGS- BINDUNG UND MINDESTBESTELLZEITRAUM ZU IHNEN NACH HAUSE.



ZUVERLÄSSIGE LIEFERUNG
WIR LIEFERN FÜR 365 TAGEN IM JAHR. SIE KÖNNEN UNSER ANBIETER WÄHLEN.

WOCHENMENÜS, INKL. DESSERT
VOM DONNERSTAG BIS FREITAG ZWISCHEN SIEBEN UND NEUNEN AUS VIER ABWECHSLUNGSREICHEN

MITTAGESSEN

LECKER UND GESUND

Zum Mittagessen bieten wir werktags **sieben verschiedene, abwechslungsreiche Menüs** an. Am **Wochenende** und an **Feiertagen** können Sie aus **vier** leckeren **Gerichten** wählen. Egal ob Hausmannskost, Vollkost, Suppe, Salat, Delikatessen oder nur etwas für den kleinen Hunger – für jeden Geschmack ist etwas dabei! Je nach Menü werden noch **kleine Salate** wie Gurkensalat oder Rote-Bete-Salat gereicht. Als **Nachtsch** gibt es wechselnde Desserts wie beispielsweise Milchreis, Zitronen-Joghurtcreme oder Erdbeer-Rhabarber-Grütze.

Sie leiden an einer Unverträglichkeit, Intoleranz oder müssen Diät halten? Auf unseren Speiseplänen sind zu

jeder Menükomponente die Allergene und Zusatzstoffe für Sie zur Information ausgewiesen.

Als Diabetiker müssen Sie die Broteinheiten der Speisen berücksichtigen? Für **Diabetikerinnen und Diabetiker** ist die bewusste Ernährung von besonderer Bedeutung. Daher haben wir die **Menülinie „Balance“** entwickelt, bei der wir unter Berücksichtigung spezieller Faktoren – von der Lebensmittelauswahl bis zur Zubereitung – ein **geeignetes Mittagsmenü** anbieten, das außerdem noch mit **BE-Angaben** gekennzeichnet ist. Schließlich wollen wir, dass jede Kundin und jeder Kunde unsere Speisen genießen kann.

WIR SIND ONLINE

INFORMIEREN SIE SICH

Auf unserer Webseite www.alexmenü.de finden Sie zusätzlich zum Online-Bestellformular und unseren **Speiseplänen** auch aktuelle Informationen zu unserem **Werksverkauf** sowie Anregungen, Ideen und wissenswerte **Informationen** zu verschiedenen **Lebensmitteln, Rezepten** zum Nachmachen und vieles mehr. Für unsere junge Kundschaft hält die **Hopsi & Klopsi Freundschaftseite** zudem spannende Geschichten, kindgerechte Rezeptideen, wissenswerte Informationen und Basteltipps zu jedem Anlass bereit. Sie können sich auch auf unseren **Social Media-Kanälen** umsehen. ALEXMENÜ ist auch auf Facebook und Instagram unterwegs.

Sie sind Neukundin oder Neukunde und haben offene Fragen? Sie möchten wissen, wie Sie bei uns online Essen bestellen können oder Sie sind bereits Kundin oder Kunde und haben Fragen zu Ihrer Rechnungslegung? Auf unserer Website finden Sie unter der Rubrik „**FAQ**“ Antworten zu

häufig gestellten Fragen. Haben Sie dennoch ein Anliegen, nutzen Sie unser **Kontaktformular** oder rufen unseren **Kundenservice** unter 0391/300 36 36 an – wir sind gern für Sie da und helfen Ihnen weiter!

Wussten Sie schon? Auf unserem Firmengelände befindet sich unser Werksverkauf. Dieser ist von Montag bis Freitag in der Zeit von 10 bis 15 Uhr für Sie geöffnet.

Möchten Sie sich über unsere Produkte informieren? Auf den Social Media-Kanälen der **ALEXMENÜ MANUFAKTUR** und unserer Webseite finden Sie Angebote zu unseren Suppen und Hausmannskost im Glas sowie Fleischwaren aus eigener Herstellung. Außerdem erfahren Sie dort, welche Wochenmärkten wir wann mit dem Verkaufswagen unseres **Mobilen Werkverkaufes** besuchen. Schauen Sie vorbei und überzeugen sich selbst von unseren großartigen Produkten!





**„EINFACH UND BEQUEM
VON ZU HAUSE AUS BESTELLEN!“**

RUND UM DIE VERSORGUNG

DAS WICHTIGSTE IM ÜBERBLICK

FRISCHE

Bei der Zubereitung unserer Menüs legen wir viel Wert auf Frische und qualitativ hochwertige Zutaten. Eine schonende und schnelle Verarbeitung schützt die Vitamin- und Nährstoffgehalte der einzelnen Zutaten in erheblichem Maße und sichert einen ausgeprägten Geschmack.

Das verzehrfertige Essen wird von unseren Fahrerinnen und Fahrern in beschichteten Menü-Einzelschalen zuverlässig ausgeliefert – direkt bis an Ihre Wohnungstür!

ANMELDUNG

Für die Essensversorgung benötigen wir ein ausgefülltes und unterschriebenes Anmeldeformular. Dieses erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Kundenservice oder über das Anforderungsformular auf unserer Webseite.

Nachdem Sie uns das vollständig ausgefüllte Anmeldeformular per E-Mail, Fax oder Post zugesandt haben, erhalten Sie Ihre Vertragsbestätigung einschließlich Kundennummer per Post.

Mit dem Anmeldeformular erhalten Sie eine aktuelle Preisliste. Alle Preise verstehen sich inklusive Dessert und Lieferung. Für das Menüangebot, welches für die für Wochenend- und Feiertage bestimmt ist, wird ein Aufschlag pro bestelltem Menü von zzgl. 0,50 Euro pro Tag und Portion erhoben.

ESSEN AB-/BESTELLEN

Auf unserer Internetseite haben Sie die Möglichkeit, schnell und einfach Essen über das Bestellformular für den Mobilen Mittagstisch zu bestellen. Auf Wunsch erhalten Sie den Speiseplan inklusive Bestellschein auch per Post. Den ausgefüllten Schein können Sie uns postalisch oder über eine Fahrerin oder einen Fahrer zurückschicken.

Eine Änderung Ihrer Bestellung ist per E-Mail oder telefonisch bei unserem Kundenservice werktags von 9 Uhr bis 16 Uhr unter 0391/300 36 36 möglich.

BESTELLFRISTEN

Wir möchten Ihnen im Bestellprozess größtmögliche Flexibilität bieten. Daher können Sie noch bis zu folgenden Zeitpunkten wirksam Bestellungen oder Änderungen an Ihrer Bestellung vornehmen:

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

LIEFERUNG

Die Anlieferung der Menüs erfolgt in beschichteten Menü-Einzelschalen. Diese werden in einer speziellen Mehrwegumverpackung bis an Ihre Haustür geliefert. Für diese berechnen wir einmalig eine Gebühr von 10,00 Euro. Somit geht die Mehrwegumverpackung in Ihren Besitz über. Die Behälter verbleiben bis zur nächsten Lieferung, bei denen der Fahrer oder die Fahrerin das Essen in einer neuen Box anliefert und die vorherige wieder einsammelt, bei Ihnen.

Für Kundinnen und Kunden, die sich außerhalb der Region Magdeburg befinden, erfolgt die Auslieferung des Essens für das Wochenende bereits freitags. Das Menü ist gekühlt und kann im Backofen in der Menü-Einzelschale oder auf einem Teller angerichtet in einer Mikrowelle erwärmt werden.

Die Lieferzeit richtet sich insbesondere nach dem Verlauf der jeweiligen Tour und dem Tagesstraßenverkehr. Eine genaue Zeitdefinition kann daher nicht vereinbart werden.

Bitte informieren Sie unsere Fahrerinnen oder Fahrer über mögliche Besonderheiten, z. B. in welche Etage das Essen geliefert werden soll oder wer Ansprechpartnerin oder Ansprechpartner bei persönlicher Abwesenheit ist.

LIEFERUNG AN FEIERTAGEN

Wir liefern an 364 Tagen im Jahr. Selbstverständlich haben unsere Kundinnen und Kunden in und um Magdeburg auch an Feiertagen die Möglichkeit, zwischen mehreren Menüs zu wählen. Abhängig von der Wohnlage und unserer personellen Besetzung bieten wir an Feiertagen Kalt- oder Warmmenüs an.

Eine Ausnahme bildet der Neujahrstag. Zu diesem erhalten alle Kundinnen und Kunden aus organisatorischen Gründen die Verpflegung bereits am Vortag als Kaltmenü. Das Essen kann somit kalt verzehrt werden (z. B. Salat mit Fisch).

Genaue Informationen können Sie dem Speiseplan entnehmen.

ZAHLUNGSMODALITÄTEN

Unsere Kundinnen und Kunden erhalten eine monatliche Rechnung, für die wir zwei unterschiedliche Zahlungsmöglichkeiten anbieten.

SEPA-LASTSCHRIFTMANDAT

Ihren Vertragsunterlagen liegt ein SEPA-Formular bei. Bitte füllen Sie dieses vollständig aus. Den Abbuchungsbetrag können Sie Ihrer Rechnung entnehmen.

ÜBERWEISUNG

Um die Überweisung Ihrem Kundenkonto zuordnen zu können, geben Sie als Verwendungszweck bitte Ihre Kundennummer an.

BANKDATEN

ALEXMENÜ GmbH & Co. KG
Commerzbank Magdeburg
IBAN: DE50 8104 0000 0256 7766 00
BIC: CO BA DE FF XXX

KÜNDIGUNG

Die Kündigung eines Einzelversorgungsvertrages ist nur in schriftlicher Form innerhalb der vertraglichen Kündigungsfrist gültig und darf ausschließlich vom Vertragspartner erteilt werden.

Sonderkündigungen sind im Ausnahmefall kurzfristig möglich. Treten Sie dazu mit unserem Kundenservice in Kontakt.

NOTIZEN

ZUM MERKEN UND NACHFRAGEN

KONTAKT

SO ERREICHEN SIE UNS

Sie suchen einen zuverlässigen Partner in der Mittagsverpflegung? Sie haben Fragen zu unseren Leistungen oder Produkten? Dann melden Sie sich bei uns! Wir helfen Ihnen gerne weiter und stehen Ihnen unter den angegebenen Kontaktmöglichkeiten zur Verfügung.



Parchauer Str. 1B
39126 Magdeburg



+49 (0) 391 - 300 36 36
Mo - Fr 09 - 16 Uhr



service@alex-menue.de
www.alexmenü.de



ALEX MENÜ

**„WIR SIND SCHON
ZU IHNEN UNTERWEGS!“**

Stand 04/2022

ALEXMENÜ

