

# 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 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](mailto:service@alex-menue.de) Web: [www.alexmenü.de](http://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 Optimalen 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.



**1**

## MENÜPLAN KITA

09.12.2024 - 03.01.2025

KW 50 BIS 1



KRIPPE & KINDERGARTEN



ABGABE BESTELLUNG  
BIS: 26.11.2024



[service@alex-menue.de](mailto:service@alex-menue.de)  
[www.alexmenü.de](http://www.alexmenü.de)

# MENÜPLAN VOM 09.12.2024 BIS 03.01.2025 KW 50 - 1

50	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	52	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
09.12.2024	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomatensauce Apfelmus	<b>Schweinegulasch</b> mit Rotkohl und Kartoffeln Apfelmus	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker Apfelmus	23.12.2024		<b>Eieromelett</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln Apfelkompott	
10.12.2024	<b>Geflügelfleischklößchen</b> in heller Sauce, mit Erbsen und Möhren, dazu Reis Schokoladenpudding	<b>Risotto-Bratling</b> mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree Schokoladenpudding	<b>Hörnchennudeln</b> mit Käsesauce Schokoladenpudding	24.12.2024	<b>Sternchennudelsuppe</b> mit buntem Gemüse-Mix und Eierstich Obst		
11.12.2024	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Obst	<b>Schweineschnitzel</b> mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffeln Obst	<b>Weißer Bohnensuppe</b> mit Kartoffelwürfeln, dazu Maisbrot Obst	25.12.2024	1. Weihnachtsfeiertag	1. Weihnachtsfeiertag	1. Weihnachtsfeiertag
12.12.2024	<b>Linsensuppe</b> mit Kasslerfleisch Zitronenjoghurtspeise	<b>Geflügelboulette</b> mit Geflügelsauce, Erbsen in holländischer Sauce und Kartoffeln Zitronenjoghurtspeise	<b>Nudeln "Napoli"</b> mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Zitronenjoghurtspeise	26.12.2024	2. Weihnachtsfeiertag	2. Weihnachtsfeiertag	2. Weihnachtsfeiertag
13.12.2024	<b>Gekochtes Ei</b> in Senfsauce mit Kartoffeln <b>Rote Bete oder Obst</b>	<b>Fischpfanne</b> Seelachswürfel in Kräutersauce dazu Reis <b>Rote Bete oder Obst</b>	<b>Süßkartoffel-Möhrencremesuppe</b> dazu Frühlingbrot <b>Rote Bete oder Obst</b>	27.12.2024			<b>Kartoffelsuppe</b> dazu Roggenvollkornbrot Fruchtzweig
51	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	1	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
16.12.2024	<b>Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art"</b> mit Gemüseeinlage und Reis Birnenkompott	<b>Blumenkohl-Käsebratling</b> mit Ratatouille-Cremesauce und Kartoffelpüree Birnenkompott	<b>Muschelnudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich Birnenkompott	30.12.2024			<b>Ditalini-Nudelsuppe "Royal"</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich Apfelmus
17.12.2024	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in dunkler Sauce dazu Reis <b>Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst</b>	<b>Geflügelkochklops</b> in Kapernsauce, dazu Kartoffeln <b>Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst</b>	<b>Spinat-Käsecremesuppe</b> dazu Brötchen <b>Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst</b>	31.12.2024	<b>Gabelspaghetti</b> mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Grießdessert		
18.12.2024	<b>Buntes Eierragout</b> in Kräutersauce, und Kartoffeln Obst	<b>Weißkohlpfanne</b> mit Fleischklößchen und Kartoffelpüree Obst	<b>Schokopuddingsuppe</b> mit Zwieback Obst	01.01.2025	Neujahr	Neujahr	Neujahr
19.12.2024	<b>Kartoffeleintopf</b> mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Vanille-Quarkpuddingcreme	<b>Panierte Jagdwurstscheibe</b> mit Nudeln und Tomatensauce Vanille-Quarkpuddingcreme	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce Vanille-Quarkpuddingcreme	02.01.2025		<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, buntem Gemüse und Kartoffeln Rote Grütze	<b>Möhren-Orangencremesuppe</b> dazu Hafervollkornbrot Rote Grütze
20.12.2024	<b>Veggie-Bolognese</b> Gabelspaghetti mit <b>Sonnenblumenhack</b> in Tomatensauce <b>Weißkrautkräutersalat oder Obst</b>	<b>Backfisch</b> mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree <b>Weißkrautkräutersalat oder Obst</b>	<b>Möhren-Pastinakencremesuppe</b> dazu Vollkornbrot <b>Weißkrautkräutersalat oder Obst</b>	03.01.2025	<b>Buntes Eierragout</b> mit Gemüseeinlage in Senfsauce dazu Kartoffeln Obst	<b>Fischstäbchen</b> mit Dillsauce Möhrengemüse und Kartoffelpüree Obst	

## 1 BESTELLSCHEIN KITA

Kundennummer:       interne Nummer:

Name:

Einrichtung:

Unterschrift:

	KW 50	A	B	C	KW 51	A	B	C	KW 52	A	B	C	KW 1	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 | 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 Queenlandnüsse | 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.

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