

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.



1

MENÜPLAN SCHULE

09.12.2024 - 03.01.2025



KW 50 BIS 1

SCHULE

ABGABE BESTELLUNG
BIS: 26.11.2024

service@alex-menue.de
www.alexmenü.de

MENÜPLAN VOM 09.12.2024 BIS 03.01.2025 KW 50 - 1

50	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	52	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
09.12.2024	Gabelspaghetti mit Tomatensauce Apfelmus	Schweinegulasch mit Rotkohl und Kartoffeln Apfelmus	Geflügelboulette dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade	Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus	23.12.2024		Eieromelett mit Rahmspinat und Kartoffeln Apfelkompott		
10.12.2024	Geflügelfleischklößchen in heller Sauce, mit Erbsen und Möhren, dazu Reis Schokoladenpudding	Risotto-Bratling mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree Schokoladenpudding	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurd dressing	Hörnchennudeln mit Käsesauce Schokoladenpudding	24.12.2024	Sternchennudelsuppe mit buntem Gemüse-Mix und Eierstich Obst			
11.12.2024	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Obst	Schweineschnitzel mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffeln Obst	Kalter Milchreis mit Kirschsauce	Weißer Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln, dazu Maisbrot Obst	25.12.2024	1. Weihnachtsfeiertag	1. Weihnachtsfeiertag	1. Weihnachtsfeiertag	1. Weihnachtsfeiertag
12.12.2024	Linsensuppe mit Kasslerfleisch Zitronenjoghurtspeise	Geflügelboulette mit Geflügelsauce, Erbsen in holländischer Sauce und Kartoffeln Zitronenjoghurtspeise	Paniertes Schweineschnitzel mit Ketchup dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Zitronenjoghurtspeise	26.12.2024	2. Weihnachtsfeiertag	2. Weihnachtsfeiertag	2. Weihnachtsfeiertag	2. Weihnachtsfeiertag
13.12.2024	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	Süßkartoffel-Möhrencremesuppe dazu Frühlingbrot Rote Bete	27.12.2024				Kartoffelsuppe dazu Roggenvollkornbrot Fruchtzweig
51	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	1	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
16.12.2024	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis Birnenkompott	Blumenkohl-Käsebratling mit Ratatouille-Cremesauce und Kartoffelpüree Birnenkompott	Nudelsalat mit Ratatouille, dazu Hähnchennuggets	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich Birnenkompott	30.12.2024				Ditalini-Nudelsuppe "Royal" mit Gemüseeinlage und Eierstich Apfelmus
17.12.2024	Schweinegeschnetzeltes in dunkler Sauce dazu Reis Rotkohl-Apfelrohkost	2 Geflügelkockklopse in Kapernsauce, dazu Kartoffeln Rotkohl-Apfelrohkost	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli	Spinat-Käsecremesuppe dazu Brötchen Rotkohl-Apfelrohkost	31.12.2024	Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Grießdessert			
18.12.2024	Buntes Eierragout in Kräutersauce, und Kartoffeln Obst	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung dazu Bratensauce und Kartoffelpüree Obst	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellaabällchen	Schokopuddingsuppe mit Zwieback Obst	01.01.2025	Neujahr	Neujahr	Neujahr	Neujahr
19.12.2024	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Vanille-Quarkpuddingcreme	Panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln und Tomatensauce Vanille-Quarkpuddingcreme	Kalter Grießbrei mit Birnensauce	Nudeln mit Tomatensauce Vanille-Quarkpuddingcreme	02.01.2025		Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, buntem Gemüse und Kartoffeln Rote Grütze		Möhren-Orangencremesuppe dazu Hafervollkornbrot Rote Grütze
20.12.2024	Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce Weißkrautkräutersalat	Backfisch mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree Weißkrautkräutersalat	Geflügelwieners dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln	Möhren-Pastinakencremesuppe dazu Vollkornbrot Weißkrautkräutersalat	03.01.2025	Buntes Eierragout mit Gemüseeinlage in Senfsauce dazu Kartoffeln Obst	Fischstäbchen mit Dillsauce Möhrengemüse und Kartoffelpüree Obst		

1 BESTELLSCHIN SCHULE

Kundennummer:

Name:

Schule & Klasse:

Unterschrift:

KW 50 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 51 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 52 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 1 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 | 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.

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