

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 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.



2

MENÜPLAN KITA

06.01.2025 - 31.01.2025

KW 2 BIS 5



KRIPPE & KINDERGARTEN



ABGABE BESTELLUNG BIS:
24.12.2024



service@alex-menue.de
www.alexmenü.de

MENÜPLAN VOM 09.12.2024 BIS 31.01.2024 KW 2 - 5

	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -		Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
06.01.2024	Kichererbsen-Tomatenpfanne mit mediterranem Bulgur Monte	Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree Monte	Heilige Drei Könige	20.01.2024	Currywurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Nudeln Apfelkompott	Möhrenbratling mit Brokkoli-Käsecremesauce und Kartoffeln Apfelkompott	Sternchennudelsuppe mit buntem Gemüse-Mix und Eierstich Apfelkompott
07.01.2024	Brokkoli in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln Apfelmus	Putengulasch mit grünen Bohnen und Kartoffeln Apfelmus	Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus	21.01.2024	Hopsi-Suppe mit roten Linsen, Kartoffel- und Valesswürfeln Obst	Schweineschnitzel mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffeln Obst	Milchreis mit heißer Kirschsauce Obst
08.01.2024	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Obst	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Möhregemüse und Kartoffeln Obst	Kartoffelcremesuppe dazu Roggenmischbrot Obst	22.01.2024	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis Vanillejoghurtzubereitung	Hackbraten in Bratensauce mit Kürbis-Pastinaken-Gemüse und Kartoffeln Vanillejoghurtzubereitung	Blumenkohl-Kokoscremesuppe mit mildem Currygeschmack, dazu Maisbrot Vanillejoghurtzubereitung
09.01.2024	Linsensuppe mit Kasslerfleisch Zitronenjoghurtspeise	Geflügelboulette mit Geflügelsauce, Erbsen in holländischer Sauce und Kartoffeln Zitronenjoghurtspeise	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Zitronenjoghurtspeise	23.01.2024	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke Obst	Eierkuchen mit Schokoladensauce Obst	Gabelspaghetti mit Tomatensauce Obst
10.01.2024	Gekochtes Ei in Senfsauce mit Kartoffeln Rote Bete oder Obst	Fischpfanne Seelachswürfel in Kräutersauce dazu Reis Rote Bete oder Obst	Steckrüben-Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln dazu Vollkornbrot Rote Bete oder Obst	24.01.2024	Blumenkohl in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln Möhren-Apfelrohkost oder Obst	Fischbratling mit Dillsauce und Kartoffelpüree Möhren-Apfelrohkost oder Obst	Tomatencremesuppe mit Ebly-Einlage, dazu Vollkornbrot Möhren-Apfelrohkost oder Obst
13.01.2024	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Kartoffeln Birnenkompott	Blumenkohl-Käsebratling mit Ratatouille-Cremesauce und Kartoffelpüree Birnenkompott	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich Birnenkompott	27.01.2024	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons, dazu Kartoffeln Kirschkompott	Eieromelett mit Rahmspinat und Kartoffeln Kirschkompott	Ditalini-Nudelsuppe "Royal" mit Gemüseeinlage und Eierstich Kirschkompott
14.01.2024	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Vanille-Quarkpuddingcreme	Panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln und Tomatensauce Vanille-Quarkpuddingcreme	Nudeln mit Tomatensauce Vanille-Quarkpuddingcreme	28.01.2024	Gelber Erbseneintopf mit Geflügelwienerscheiben Stracciatellajoghurt	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Rahmgemüse und Kartoffeln Stracciatellajoghurt	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Stracciatellajoghurt
15.01.2024	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	Kochklops in Kapernsauce, dazu Kartoffeln Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	Spinat-Käsecremesuppe dazu Brötchen Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	29.01.2024	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis Obst	Couscous-Käsebratling mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree Obst	Grießbrei mit Birnensauce Obst
16.01.2024	Buntes Eierragout in Kräutersauce, und Kartoffeln Obst	Boulette mit fruchtiger Tomatensauce und Reis Obst	Vanille-Milchnudeln Obst	30.01.2024	Gabelspaghetti und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Mandarinenquarkspeise	Bratwurst mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln Mandarinenquarkspeise	Kichererbsencurry dazu Reis Mandarinenquarkspeise
17.01.2024	Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce Weißkrautkräutersalat oder Obst	Backfisch mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree Weißkrautkräutersalat oder Obst	Kürbis-Kokoscremesuppe dazu Hafervollkornbrot Weißkrautkräutersalat oder Obst	31.01.2024	Nudeln "Bolognese Art" Nudeln mit Tomatenhackfleischsauce Weißkrautkräutersalat oder Obst	Fischli mit Zitronenbuttersauce, und Kartoffelpüree Weißkrautkräutersalat oder Obst	Brokkolicremesuppe dazu Hafervollkornbrot Weißkrautkräutersalat oder Obst

2 BESTELLSCHEIN KITA

Kundennummer: interne Nummer:

Name:

Einrichtung:

Unterschrift:

KW 2	A	B	C	KW 3	A	B	C	KW 4	A	B	C	KW 5	A	B	C
Montag															
Dienstag				Dienstag				Dienstag				Dienstag			
Mittwoch				Mittwoch				Mittwoch				Mittwoch			
Donnerstag				Donnerstag				Donnerstag				Donnerstag			
Freitag				Freitag				Freitag				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 Milcherzeugnisse | 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 |