

DAS IST WICHTIG



ONLINE-KONTO

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

DAS IST INTERESSANT



HOPSI-PFAD

Folgt Ihr Kind dem Pfad im Menüplan, sind die Kriterien für eine ausgewogene Mittagsversorgung erfüllt. Der Hopsi-Pfad orientiert sich an den Kriterien der Optimierten Mischkost (opti MIX®) 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 aktuelle 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.



4

MENÜPLAN SCHULE

03.03.2025 - 28.03.2025



KW 10 BIS 13



SCHULE



ABGABE BESTELLUNG
BIS: 18.02.2025



service@alex-menue.de
www.alexmenue.de

MENÜPLAN VOM 03.03.2025 BIS 28.03.2025 KW 10 - 13

10	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	12	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
03.03.2025	Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus	Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffeln Apfelmus	Geflügelwiener dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln Apfelmus	Gabelspaghetti mit Tomatensauce Apfelmus	17.03.2025	Currywurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Nudeln Apfelkompott	Gemüsebratling mit Brokkolicremesauce und Kartoffelpüree Apfelkompott	Geflügelboulette dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade Apfelkompott	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Apfelkompott
04.03.2025	Geflügelfleischklößchen in heller Sauce, mit Erbsen und Möhren, dazu Reis Schokoladenpudding	Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree Schokoladenpudding	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurdressing Schokoladenpudding	Kichererbsen-Tomatenpfanne mit mediterranem Bulgur Schokoladenpudding	18.03.2025	Hefeklöße mit Vanillesauce Obst	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke Obst	Paniertes Schweineschnitzel dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Ketchup Obst	Gabelspaghetti mit Tomatensauce Obst
05.03.2025	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Obst	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Kartoffeln Obst	Kalter Milchreis mit Erdbeersauce Obst	Kartoffelcremesuppe dazu Vollkornbrot Obst	19.03.2025	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis Vanillejoghurtzubereitung	Hackbraten in Bratensauce mit Rotkohl und Kartoffeln Vanillejoghurtzubereitung	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Knusper-Müsli Vanillejoghurtzubereitung	Blumenkohl-Kokoscremesuppe mit mildem Currygeschmack, dazu Hafervollkornbrot Vanillejoghurtzubereitung
06.03.2025	Westernpfanne mit Schweinefleisch, Kartoffeln grüne Bohnen und Mais in Sauerrahmsauce Zitronenjoghurtspeise	Geflügelboulette mit Geflügelsauce, Erbsen in holländischer Sauce und Kartoffeln Zitronenjoghurtspeise	Hähnchenschnitzel dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Ketchup Zitronenjoghurtspeise	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Zitronenjoghurtspeise	20.03.2025	Milchreis mit heißer Kirschsauce Obst	Schweineschnitzel mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffeln Obst	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurdressing Obst	Bunter Gemüseintopf mit Kartoffelwürfeln und Eierstich Obst
07.03.2025	Schweinegeschnetzeltes in dunkler Sauce mit Kartoffeln Rote Bete	Fischpfanne Seelachswürfel in Kräutersauce dazu Reis Rote Bete	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Cornflakes Rote Bete	2 Gekochte Eier in Senfsauce mit Kartoffeln Rote Bete	21.03.2025	Blumenkohl in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln Möhren-Apfelrohkost	Backfisch mit Dillsauce und Kartoffeln Möhren-Apfelrohkost	Kalter Milchreis mit Apfelmus Möhren-Apfelrohkost	Soljanka dazu Vollkornbrot Möhren-Apfelrohkost
11	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	13	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
10.03.2025	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Kartoffeln Birnenkompott	Blumenkohl-Käsebratling mit Gemüse und Kartoffelpüree Birnenkompott	Nudelsalat mit Tomatensauce, dazu Hähnchennuggets Birnenkompott	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich Birnenkompott	24.03.2025	Bauerngulasch mit Gemüse, dazu Kartoffelpüree Kirschkompott	Eieromelett mit Rahmspinat und Kartoffeln Kirschkompott	Penne-Nudelsalat mit Gemüse, dazu Hähnchennuggets Kirschkompott	Ditalini-Nudelsuppe "Royal" mit Gemüseeinlage und Eierstich Kirschkompott
11.03.2025	Gelber Erbseneintopf mit Geflügel-Wiener Waldmeisterquarkspeise	Panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln und Tomatensauce Waldmeisterquarkspeise	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli Waldmeisterquarkspeise	Nudeln mit Tomatensauce Waldmeisterquarkspeise	25.03.2025	Pustapfanne Geflügelfleischbällchen in Tomatensauce, mit Paprika und Mais, dazu Kartoffeln Stracciatellajoghurt	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Rahmgemüse und Kartoffeln Stracciatellajoghurt	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes Stracciatellajoghurt	Nudeln mit Spinatsauce Stracciatellajoghurt
12.03.2025	Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce Obst	Fleischkäse mit Bratensauce, Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree Obst	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen Obst	Vanillepuddingsuppe mit Schokocornflakes Obst	26.03.2025	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis Obst	Couscous-Käsebratling mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree Obst	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen Obst	Grießbrei mit heißer Apfelsauce Obst
13.03.2025	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis Rotkohl-Apfelrohkost	2 Kochklopse in Kapernsauce, dazu Kartoffeln Rotkohl-Apfelrohkost	Mexico Salat Salat, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchenbruststreifen und Knoblauch-Joghurt-Dressing Rotkohl-Apfelrohkost	Möhren-Pastinakencremesuppe dazu Hafervollkornbrot Rotkohl-Apfelrohkost	27.03.2025	Gabelspaghetti und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Schokogrießbrei	Bratwurst mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Kartoffeln Schokogrießbrei	Kalter Grießbrei mit Kirschsauce Schokogrießbrei	Brokkolicremesuppe dazu Kartoffelbrot Schokogrießbrei
14.03.2025	Chinagemüse süß & sauer mit Geflügelfleisch und Reis Weißkrautkräutersalat	Fischbratling mit Kräutersahnesauce und Kartoffeln Weißkrautkräutersalat	Kalter Grießbrei mit Pfirsichsauce Weißkrautkräutersalat	Buntes Eierragout in Kräutersauce und Kartoffeln Weißkrautkräutersalat	28.03.2025	Nudeln "Carbonara Art" Nudeln und Käsesauce mit Schinkenwürfel Rotkohlrhokost	2 Fischli mit Zitronenbuttersauce und Kartoffeln Rotkohlrhokost	Fitness-Salat Salatmix, Mais, Möhren, Paprika und Körnermix, dazu Honig-Senf-Dressing Rotkohlrhokost	Kichererbsencurry dazu Reis Rotkohlrhokost

4 BESTELLSCHEIN SCHULE

Kundennummer:

Name:

Schule & Klasse:

Unterschrift:

KW 10 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 11 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 12 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 13 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 G Milch und Milcherzeugnisse l H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse l l 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