

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 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 Optimalen Mischkost (optiMIX®) des Forschungsdepartement 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.





MENÜPLAN KITA

03.03.2025 - 28.03.2025 

KW 10 BIS 13



KRIPPE & KINDERGARTEN



ABGABE BESTELLUNG
BIS: 18.02.2025



service@alex-menue.de
www.alexmenü.de

MENÜPLAN VOM 03.03.2025 BIS 28.03.2025 KW 10 - 13

10	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	12	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
03.03.2025	Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus	Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffeln Apfelmus	Gabelspaghetti mit Tomatensauce Apfelmus	17.03.2025	Currywurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Nudeln Apfelkompott	Gemüsebratling mit Brokkolicremesauce und Kartoffelpüree 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	Kichererbsen-Tomatenpfanne mit mediterranem Bulgur Schokoladenpudding	18.03.2025	Hefeklöße mit Vanillesauce Obst	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke Obst	Gabelspaghetti mit Tomatensauce Obst
05.03.2025	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Obst	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Kartoffeln Obst	Kartoffelcremesuppe dazu Vollkornbrot Obst	19.03.2025	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis Vanillejoghurtzubereitung	Hackbraten in Bratensauce mit Rotkohl und Kartoffeln 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	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten- Kräutersauce Zitronenjoghurtspeise	20.03.2025	Milchreis mit heißer Kirschsauce Obst	Schweineschnitzel mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffeln Obst	Bunter Gemüseintopf mit Kartoffelwürfeln und Eierstich Obst
07.03.2025	Schweinegeschnetzeltes in dunkler Sauce mit Kartoffeln Rote Bete oder Obst	Fischpfanne Seelachswürfel in Kräutersauce dazu Reis Rote Bete oder Obst	Gekochtes Ei in Senfsauce mit Kartoffeln Rote Bete oder Obst	21.03.2025	Blumenkohl in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln Möhren-Apfelrohkost oder Obst	Backfisch mit Dillsauce und Kartoffeln Möhren-Apfelrohkost oder Obst	Soljanka dazu Vollkornbrot Möhren-Apfelrohkost oder Obst
11	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	13	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
10.03.2025	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleisch- bällchen und Erbsen, dazu Kartoffeln Birnenkompott	Blumenkohl-Käsebratling mit Tomatensauce und Kartoffelpüree Birnenkompott	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich Birnenkompott	24.03.2025	Bauerngulasch mit Gemüse, dazu Kartoffelpüree Kirschkompott	Eieromelett mit Rahmspinat und Kartoffeln 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	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	Nudeln mit Spinatsauce Stracciatellajoghurt
12.03.2025	Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce Obst	Fleischkäse mit Bratensauce, Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree Obst	Vanillepuddingsuppe mit Schokocornflakes Obst	26.03.2025	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis Obst	Couscous-Käsebratling mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree Obst	Grießbrei mit heißer Apfelsauce Obst
13.03.2025	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	Kochklops in Kapernsauce, dazu Kartoffeln Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	Möhren-Pastinakencremesuppe dazu Hafervollkornbrot Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	27.03.2025	Gabelspaghetti und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Schokogrießbrei	Bratwurst mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Kartoffeln Schokogrießbrei	Brokkolicremesuppe dazu Kartoffelbrot Schokogrießbrei
14.03.2025	Chinagemüse süß & sauer mit Geflügelfleisch und Reis Weißkrautkräutersalat oder Obst	Fischbratling mit Kräutersahnesauce und Kartoffeln Weißkrautkräutersalat oder Obst	Buntes Eierragout in Kräutersauce und Kartoffeln Weißkrautkräutersalat oder Obst	28.03.2025	Nudeln "Carbonara Art" Nudeln und Käsesauce mit Schinkenwürfel Rotkohlrrohkost oder Obst	Fischli mit Zitronenbuttersauce und Kartoffeln Rotkohlrrohkost oder Obst	Kichererbsencurry dazu Reis Rotkohlrrohkost oder Obst

4

BESTELLSCHEIN KITA

Kundennummer:

interne Nummer:

Name:

Einrichtung:

Unterschrift:

KW 10	A	B	C	KW 11	A	B	C	KW 12	A	B	C	KW 13	A	B	C
Montag				Montag				Montag				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