

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.

ALEXMENÜ



Dieses Produkt wurde im klimaneutralen Druckverfahren hergestellt.



Die als BIO ausgelobten Speisekomponenten und -zutaten sind zertifiziert durch Grünstempel DE-ÖKO-021.



5

MENÜPLAN KITA

31.03.2025 - 25.04.2025



KW 14 BIS 17



KRIPPE & KINDERGARTEN



ABGABE BESTELLUNG
BIS: 18.03.2025



service@alex-menue.de
www.alexmenü.de

MENÜPLAN VOM 31.03.2024 BIS 25.04.2024 KW 14 - 17

14 Menü - A -			Menü - B -			Menü - C -			16 Menü - A -			Menü - B -			Menü - C -																																																	
31.03.2024	Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus	G 3	Schweinegulasch mit Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln Apfelmus	1,G,I,J 3	Gabelspaghetti mit Tomatensauce Apfelmus	A(a) G,I 3	Hot-Dog-Wurstgulasch Geflügelwienerscheiben mit Hot-Dog-Sauce dazu Nudeln Rote Grütze	2,3,7 8,G,I,J A(a)	2 Maultaschen mit Schweinefleisch-, Spinatfüllung und Tomaten-Kräutersauce Rote Grütze	A(a),C,I G,I	Sternchennudelsuppe mit buntem Gemüse-Mix und Eierstich Rote Grütze	A(a) G,I C,G	01.04.2024	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Schokopudding	A(a) G,I 2,3,7 G	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Kartoffeln Schokopudding	A(a) 1,G G	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich Schokopudding	A(a),C G,I C,G G	15.04.2024	Milchreis mit heißer Kirschsauce Obst	G	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Rahmgemüse und Kartoffeln Obst	F 1,G G,I	Roter Linseneintopf rote Linsen, Erbsen, Möhren und Kartoffelwürfel Obst	G,I	02.04.2024	Brokkoli in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln Obst	A(a,c) C,G,I,J	Fleischkäse mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffeln Obst	2,3,7 1,G,I,J	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Obst	G,I 2,3,7	Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree Stracciatellajoghurt	2,3,7 G,I G 1,G	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Kartoffeln Stracciatellajoghurt	1,G 1,G	Gabelspaghetti mit Käse- Kräutersauce Stracciatellajoghurt	A(a) 1,G,I 1,G	03.04.2024	Gelber Erbseneintopf mit Geflügelwienerscheiben Zitronenjoghurtspeise	G,I 2,3,7 1,G	Hackbraten in Bratensauce mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln Zitronenjoghurtspeise	A(a) 1,G,I,J G,I 1,G	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Zitronenjoghurtspeise	A(a) G,I 1,G	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffeln und Gewürzgurke Obst	1,G,I,J 8,I	Eierkuchen mit Schokoladensauce Obst	A(a),C,G G	Chili sin Carne dazu Reis Obst	G,I Obst	04.04.2024	Gekochtes Ei in Senfsauce mit Kartoffeln Rote Bete oder Obst	C G,I,J 8	Fischpfanne Seelachswürfel in Kräutersauce dazu Reis Rote Bete oder Obst	D,G,I 8	Möhren-Pastinakencremesuppe dazu Vollkornbrot Rote Bete oder Obst	G,I A(a,b) 8	Karfreitag	Karfreitag	Karfreitag		
15 Menü - A -			Menü - B -			Menü - C -			17 Menü - A -			Menü - B -			Menü - C -																																																	
07.04.2024	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Reis Birnenkompott	A(a) G,I	Blumenkohl-Käsebratling mit Tomatensauce und Kartoffelpüree Birnenkompott	A(a),C,G,I G,I G	Linsensuppe mit Kasslerfleisch Birnenkompott	G,I 2,3,7	Ostermontag	Ostermontag	Ostermontag	Ostermontag	Ostermontag	Ostermontag	08.04.2024	Kohlrabi-Möhrensuppe mit Kartoffelwürfeln und Hühnerfleischeinlage Vanille-Quarkpuddingcreme	G,I 1,G	Panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln und Tomatensauce Vanille-Quarkpuddingcreme	2,A(a) A(a) G,I 1,G	Nudeln mit Tomatensauce Vanille-Quarkpuddingcreme	A(a) G,I 1,G	Pusztapfanne Geflügelfleischbällchen in Tomatensauce, mit Paprika und Mais, dazu Kartoffeln Apfelmus	A(a) G,I 3	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis Apfelmus	G 3	Fadennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich Apfelmus	A(a) G,I C,G 3	09.04.2024	Buntes Eierragout in Senfsauce mit Gemüseeinlage und Kartoffeln Obst	C G,I,J	Geflügel-Hackröllchen mit Geflügelsauce Erbsen in holländischer Sauce und Kartoffeln Obst	A(a) 1,G C,G,I	Schokopuddingsuppe mit Zwieback Obst	G A(a,d),F,G	Nudeln "Bolognese Art" Nudeln mit Tomatenhackfleischsauce Obst	A(a) G,I	Eieromelett mit Rahmspinat und Kartoffeln Obst	C,G G,I	Grießbrei mit Birnensauce Obst	A(a),G	10.04.2024	Kochklops in Kapernsauce, dazu Kartoffeln Bohnensalat oder Obst	A(a) G,I	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis Bohnensalat oder Obst	G	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Bohnensalat oder Obst	A(a) G,I	Gabelspaghetti und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Vanillepudding	A(a) G,I 2,3,7 G	3 Nuggets mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree Vanillepudding	3,A(a),I G,I G	Kartoffelcremesuppe dazu Hafervollkornbrot Vanillepudding	G,I A(a,c,d) G	11.04.2024	Fischbratling mit Dillsauce und Kartoffeln Weißkrautkräutersalat oder Obst	A(a),D,I G,I	Cheeseburgerpfanne Rindfleisch in Käsesauce mit Kartoffelwürfeln Weißkrautkräutersalat oder Obst	1,8,G,I,J	Möhrencremesuppe dazu Hafervollkornbrot Weißkrautkräutersalat oder Obst	G,I A(a,c,d)	Schweinegeschnetzeltes in dunkler Sauce mit Reis Rotkohlrhokost oder Obst	1,G,I	Fischli mit Zitronenbuttersauce, und Kartoffeln Rotkohlrhokost oder Obst	A(a),D G,I	Reissuppe mit Gemüseeinlage und Hafervollkornbrot Rotkohlrhokost oder Obst	G,I A(a,c,d)

5 BESTELLSCHEIN KITA

Kundennummer: interne Nummer:

Name:

Einrichtung:

Unterschrift:

KW 14	A	B	C	KW 15	A	B	C	KW 16	A	B	C	KW 17	A	B	C
Montag				Montag				Montag				Montag			
Dienstag				Dienstag				Dienstag				Dienstag			
Mittwoch				Mittwoch				Mittwoch				Mittwoch			
Donnerstag				Donnerstag				Donnerstag				Donnerstag			
Freitag				Freitag				Freitag				Freitag			

Kenzeichnung: 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 ausgebenen Speisekomponenten und -zutaten sind zertifiziert durch Grünstempel DE-ÖKO-021.

Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste 1 B Krebstiere und Erzeugnisse 1 C Eier und Erzeugnisse 1 D Fisch und Erzeugnisse 1 E Erdnüsse und Erzeugnisse 1 F Soja und Erzeugnisse 1 G Milch und Milcherzeugnisse 1 H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queeneländnüsse 1 I Sellerie und Erzeugnisse 1 J Senf und Erzeugnisse 1 K Sesamsamen und Erzeugnisse 1 L Schwefeldioxid und Sulfite 1 M Lupine und Erzeugnisse 1 N Weichtiere und Erzeugnisse 1 Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.

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