

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.

ALEXMENÜ



Dieses Produkt wurde im klimaneutralen Druckverfahren hergestellt.



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



5

MENÜPLAN SCHULE

31.03.2025 - 25.04.2025



KW 14 BIS 17

SCHULE

ABGABE BESTELLUNG
BIS: 18.03.2025

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

MENÜPLAN VOM 31.03.2025 BIS 25.04.2025 KW 14 - 17

14	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	16	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
31.03.2025	Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus	Schweinegulasch mit Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln Apfelmus	Geflügelwiener dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln	Gabelspaghetti mit Tomatensauce Apfelmus	14.04.2025	Hot-Dog-Wurstgulasch Geflügelwienerscheiben mit Hot-Dog-Sauce dazu Nudeln Rote Grütze	4 Maultaschen mit Schweinefleisch-, Spinatfüllung und Tomaten-Kräutersauce Rote Grütze	Geflügelboulette dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade Rote Grütze	Sternchennudelsuppe mit buntem Gemüse-Mix und Eierstich Rote Grütze
01.04.2025	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Schokopudding	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Kartoffeln Schokopudding	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate Mozzarella und Basilikum-Joghurdressing	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich Schokopudding	15.04.2025	Milchreis mit heißer Kirschsauce Obst	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Rahmgemüse und Kartoffeln Obst	Fitness-Salat Salatmix, Mais, Möhren Paprika und Körnermix, dazu Honig-Senf-Dressing	Roter Linseneintopf rote Linsen, Erbsen, Möhren und Kartoffelwürfel Obst
02.04.2025	Brokkoli in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln Obst	Fleischkäse mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffeln Obst	Kalter Milchreis mit Erdbeersauce	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Obst	16.04.2025	Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree Stracciatellajoghurt	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Kartoffeln Stracciatellajoghurt	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Knusper-Müsli	Gabelspaghetti mit Käse- Kräutersauce Stracciatellajoghurt
03.04.2025	Gelber Erbseneintopf mit Geflügelwienerscheiben Zitronenjoghurtspeise	Hackbraten in Bratensauce mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln Zitronenjoghurtspeise	Hähnchenschnitzel dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Ketchup	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Zitronenjoghurtspeise	17.04.2025	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffeln und Gewürzgurke Obst	Eierkuchen mit Schokoladensauce Obst	Paniertes Schweineschnitzel dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Ketchup	Chili sin Carne dazu Reis Obst
04.04.2025	2 Gekochte Eier in Senfsauce mit Kartoffeln Rote Bete	Fischpfanne Seelachswürfel in Kräutersauce dazu Reis Rote Bete	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Cornflakes	Möhren-Pastinakencremesuppe dazu Vollkornbrot Rote Bete	18.04.2025	Karfreitag	Karfreitag	Karfreitag	Karfreitag
15	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	17	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
07.04.2025	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Reis Birnenkompott	Blumenkohl-Käsebratling mit Tomatensauce und Kartoffelpüree Birnenkompott	Nudelsalat mit Gemüse, dazu Hähnchennuggets	Linsensuppe mit Kasslerfleisch Birnenkompott	21.04.2025	Ostermontag	Ostermontag	Ostermontag	Ostermontag
08.04.2025	Kohlrabi-Möhrensuppe mit Kartoffelwürfeln und Hühnerfleischeinlage Vanille-Quarkpuddingcreme	Panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln und Tomatensauce Vanille-Quarkpuddingcreme	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli	Nudeln mit Tomatensauce Vanille-Quarkpuddingcreme	22.04.2025	Pusztapfanne Geflügelfleischbällchen in Tomatensauce, mit Paprika und Mais, dazu Kartoffeln Apfelmus	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis Apfelmus	Bulgur-Salat mit Tomate und Zucchini dazu Geflügel-Cevapcici	Fadennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich Apfelmus
09.04.2025	Buntes Eierragout in Senfsauce mit Gemüseeinlage und Kartoffeln Obst	Geflügel-Hackröllchen mit Geflügelsauce Erbsen in holländischer Sauce und Kartoffeln Obst	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellaabällchen	Schokopuddingsuppe mit Zwieback Obst	23.04.2025	Nudeln "Bolognese Art" Nudeln mit Tomatenhackfleischsauce Obst	Eieromelett mit Rahmspinat und Kartoffeln Obst	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellaabällchen	Grießbrei mit Birnensauce Obst
10.04.2025	2 Kochklopse in Kapernsauce, dazu Kartoffeln Bohnensalat	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis Bohnensalat	Hopsi-Fit-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Körner-Mix, Croutons Bärlauch-Joghurt-Dressing	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Bohnensalat	24.04.2025	Gabelspaghetti und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Vanillepudding	4 Nuggets mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree Vanillepudding	Kalter Milchreis mit Apfelmus Vanillepudding	Kartoffelcremesuppe dazu Hafervollkornbrot Vanillepudding
11.04.2025	Fischbratling mit Dillsauce und Kartoffeln Weißkrautkräutersalat	Cheeseburgerpfanne Rindfleisch in Käsesauce mit Kartoffelwürfeln Weißkrautkräutersalat	Kalter Grießbrei mit Pfirsichsauce	Möhrencremesuppe dazu Hafervollkornbrot Weißkrautkräutersalat	25.04.2025	Schweinegeschnetzeltes in dunkler Sauce mit Reis Rotkohlrhokost	2 Fischli mit Zitronenbuttersauce, und Kartoffeln Rotkohlrhokost	Mexico-Salat Salatmix, Gurke, Mais Kidneybohnen, Hähnchenbrust und Knoblauch-Joghurt-Dressing	Reissuppe mit Gemüseeinlage und Hafervollkornbrot Rotkohlrhokost

5 BESTELLSCHIN SCHULE

Kundennummer:

Name:

Schule & Klasse:

Unterschrift:

KW 14 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 15 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 16 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 17 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 Milchprodukte | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien | I Macadamia oder Queenslandnüsse | J 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 |