

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.



Dieses Produkt wurde im klimaneutralen Druckverfahren hergestellt.



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



6

MENÜPLAN KITA

28.04.2025 - 23.05.2025



KW 18 BIS 21



KRIPPE & KINDERGARTEN



ABGABE BESTELLUNG BIS:
06.04.2025



service@alex-menue.de
www.alexmenü.de

MENÜPLAN VOM 28.04.2025 BIS 23.05.2025 KW 18 - 21

	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -		Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
28.04.2025	Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus	Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffeln Apfelmus	Gabelspaghetti mit Tomatensauce Apfelmus	20	Currywurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Nudeln Rote Grütze	Gemüsebratling mit Brokkolicremesauce und Kartoffelpüree Rote Grütze	Frühlings Eintopf mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl, Kartoffeln und Hühnerfleisch Rote Grütze
29.04.2025	Geflügelfleischklößchen in heller Sauce, mit Erbsen und Möhren, dazu Reis Schokogrießbrei	Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree Schokogrießbrei	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich Schokogrießbrei	21	Hefeklöße mit Vanillesauce Obst	Gehacktes Stippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffeln und Gewürzgurke Obst	Gabelspaghetti mit Käse-Kräutersauce Obst
30.04.2025	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Obst	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Kartoffeln Obst	Kartoffelcremesuppe dazu Vollkornbrot Obst	22	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Kartoffeln Bananenquarkspeise	Geflügel-Hackbraten in Geflügelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln Bananenquarkspeise	Blumenkohl-Kokoscremesuppe mit mildem Currygeschmack, dazu Hafervollkornbrot Bananenquarkspeise
01.05.2025	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit	23	Milchreis mit heißer Kirschsauce Obst	Schweineschnitzel mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffeln Obst	Bunter Gemüse Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Eierstich Obst
02.05.2025	Buntes Eierragout in Kräutersauce und Kartoffeln Gurkensalat oder Obst	Fischstäbchen mit Dillsauce und Kartoffelpüree Gurkensalat oder Obst	Blumenkohl in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln Möhren-Apfelrohkost oder Obst	24	Blumenkohl in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln Möhren-Apfelrohkost oder Obst	Fischbratling mit Kräutersahnesauce und Kartoffeln Möhren-Apfelrohkost oder Obst	Soljanka mit Jagdwurst-, Paprika- und Gewürzgurkenwürfeln, dazu Vollkornbrot Möhren-Apfelrohkost oder Obst
05.05.2025	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Kartoffeln Birnenkompott	Blumenkohl-Käsebratling mit Tomatensauce und Kartoffelpüree Birnenkompott	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Fleischbällchen Birnenkompott	25	Nudeln "Carbonara Art" und Käsesauce mit Schinkenwürfeln Kirschkompott	Couscous-Käsebratling mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree Kirschkompott	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Kirschkompott
06.05.2025	Kohlrabi-Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und Hühnerfleischeinlage Waldmeisterquarkspeise	Panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln und Tomatensauce Waldmeisterquarkspeise	Nudeln mit Tomatensauce Waldmeisterquarkspeise	26	Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch, Möhren und Kartoffelwürfeln Stracciatellajoghurt	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Frühlingsgemüse und Kartoffeln Stracciatellajoghurt	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce Stracciatellajoghurt
07.05.2025	Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce Obst	Fleischkäse mit Bratensauce, Bayrisch Kraut und Kartoffeln Obst	Vanille-Milchnudeln Obst	27	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis Obst	Eieromelett auf Möhren-Rahmgemüse und Kartoffelpüree Obst	Grießbrei mit pürrierter Erdbeersauce Obst
08.05.2025	Kochklops in Kapernsauce, dazu Kartoffeln Bohnensalat oder Obst	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis Bohnensalat oder Obst	Möhren-Pastinakencremesuppe dazu Hafervollkornbrot Bohnensalat oder Obst	28	Gabelspaghetti und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Zitronenjoghurtspeise	Bratwurst mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Kartoffeln Zitronenjoghurtspeise	Brokkolicremesuppe dazu Kartoffelbrot Zitronenjoghurtspeise
09.05.2025	Schweingeschnetzeltes in dunkler Sauce mit Gemüsestreifen, dazu 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	29	Pusztapfanne Geflügelfleischbällchen in Tomatensauce, mit Paprika, und Mais, dazu Kartoffeln Rotkohlrohkost oder Obst	Fischli mit Zitronenbittersauce und Reis Rotkohlrohkost oder Obst	Kräuterquark mit Kartoffeln Rotkohlrohkost oder Obst

6 BESTELLSCHEIN KITA

Kundennummer: interne Nummer:

Name:

Einrichtung:

Unterschrift:

KW 18	A	B	C	KW 19	A	B	C	KW 20	A	B	C	KW 21	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

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 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 Queenslandnüsse 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