

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 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.



6

MENÜPLAN SCHULE

28.04.2025 - 23.05.2025



KW 18 BIS 21

SCHULE

ABGABE BESTELLUNG BIS:
06.04.2025

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

MENÜPLAN VOM 28.04.2025 BIS 23.05.2025 KW 18 - 21

18	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	20	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
28.04.2025	Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus	Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffeln Apfelmus	Geflügelwiener dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln Apfelmus	Gabelspaghetti mit Tomatensauce Apfelmus	12.05.2025	Currywurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Nudeln Rote Grütze	Gemüsebratling mit Brokkolicremesauce und Kartoffelpüree Rote Grütze	Geflügelboulette dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade Rote Grütze	Frühlingseintopf 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	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und Joghurt-Basilikum-Dressing Schokogrießbrei	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich Schokogrießbrei	13.05.2025	3 Hefeklöße mit Vanillesauce Obst	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffeln und Gewürzgurke Obst	Paniertes Schweineschnitzel dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Ketchup Obst	Gabelspaghetti mit Käse-Kräutersauce Obst
30.04.2025	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Obst	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Kartoffeln Obst	Kalter Milchreis mit Erdbeersauce Obst	Kartoffelcremesuppe dazu Vollkornbrot Obst	14.05.2025	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Kartoffeln Bananenquarkspeise	Geflügel-Hackbraten in Geflügelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln Bananenquarkspeise	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Knusper-Müsli Bananenquarkspeise	Blumenkohl-Kokoscremesuppe mit mildem Currygeschmack, dazu Hafervollkornbrot Bananenquarkspeise
01.05.2025	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit	15.05.2025	Milchreis mit heißer Kirschsauce Obst	Schweineschnitzel mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffeln Obst	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und Joghurt-Basilikum-Dressing Obst	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffelwürfeln und Eierstich Obst
02.05.2025	Buntes Eierragout in Kräutersauce und Kartoffeln Gurkensalat	Fischstäbchen mit Dillsauce und Kartoffelpüree Gurkensalat			16.05.2025	Blumenkohl in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln Möhren-Apfelrohkost	Fischbratling mit Kräutersahnesauce und Kartoffeln Möhren-Apfelrohkost	Kalter Milchreis mit Apfelmus Möhren-Apfelrohkost	Soljanka mit Jagdwurst-, Paprika- und Gewürzgrünenwürfeln, dazu Vollkornbrot Möhren-Apfelrohkost
19	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	21	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
05.05.2025	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Kartoffeln Birnenkompott	Blumenkohl-Käsebratling mit Tomatensauce und Kartoffelpüree Birnenkompott	Nudelsalat mit Gemüse und Mayonnaise, dazu Hähnchennuggets Birnenkompott	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Fleischbällchen Birnenkompott	19.05.2025	Nudeln "Carbonara Art" mit Käsesauce und Schinkenwürfeln Kirschkompott	Couscous-Käsebratling mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree Kirschkompott	Bulgur-Salat mit Tomate und Zucchini, dazu Geflügel-Cevapcici Kirschkompott	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Kirschkompott
06.05.2025	Kohlrabi-Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und Hühnerfleischeinlage Waldmeisterquarkspeise	Panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln und Tomatensauce Waldmeisterquarkspeise	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich und Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli Waldmeisterquarkspeise	Nudeln mit Tomatensauce Waldmeisterquarkspeise	20.05.2025	Käse- Lauchcremesuppe mit Hackfleisch, Möhren und Kartoffelwürfeln Stracciatellajoghurt	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Frühlingsgemüse und Kartoffeln Stracciatellajoghurt	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes 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	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen Obst	Vanille-Milchnudeln Obst	21.05.2025	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis Obst	Eieromelett auf Möhren-Rahmgemüse und Kartoffelpüree Obst	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen Obst	Grießbrei mit pürierter Erdbeersauce Obst
08.05.2025	2 Kochklopse in Kapernsauce, dazu Kartoffeln Bohnensalat	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis Bohnensalat	Hopsi-Fit-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Körner-Mix, Croustons und Bärlauch-Joghurt-Dressing Bohnensalat	Möhren-Pastinakencremesuppe dazu Hafervollkornbrot Bohnensalat	22.05.2025	Gabelspaghetti und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Zitronenjoghurtspeise	Bratwurst mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Kartoffeln Zitronenjoghurtspeise	Kalter Grießbrei mit Kirschsauce Zitronenjoghurtspeise	Brokkolicremesuppe dazu Kartoffelbrot Zitronenjoghurtspeise
09.05.2025	Schweingeschnetzeltes in dunkler Sauce mit Gemüsestreifen, dazu Kartoffeln Rote Bete	Fischpfanne Seelachswürfel in Kräutersauce, dazu Reis Rote Bete	Kalter Grießbrei mit Pfirsichsauce Rote Bete	2 Gekochte Eier in Senfsauce mit Kartoffeln Rote Bete	23.05.2025	Pusztapfanne Geflügelfleischbällchen in Tomatensauce, mit Paprika, und Mais, dazu Kartoffeln Rotkohlrhokost	2 Fischli mit Zitronenbittersauce und Reis Rotkohlrhokost	Fitness-Salat Salatmix, Mais, Möhren, Paprika und Körner-Mix, dazu Honig-Senf-Dressing Rotkohlrhokost	Kräuterquark mit Kartoffeln Rotkohlrhokost

6 BESTELLSCHHEIN SCHULE

Kundennummer:

Name:

Schule & Klasse:

Unterschrift:

KW 18 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 19 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 20 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 21 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 I B Krebstiere und Erzeugnisse I C Eier und Erzeugnisse I D Fisch und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I F Soja und Erzeugnisse I G Milch und Milchzeugnisse I H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse II Sellerie und Erzeugnisse I J Senf und Erzeugnisse I K Sesamsamen und Erzeugnisse I L Schwefeldioxid und Sulfite I M Lupine und Erzeugnisse I N Weichtiere und Erzeugnisse I Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.

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