

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.



7

MENÜPLAN KITA

26.05.2025 - 20.06.2025



KW 22 BIS 25



KRIPPE & KINDERGARTEN



ABGABE BESTELLUNG
BIS: 13.05.2025



service@alex-menue.de
www.alexmenü.de

22	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	24	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
26.05.2024	Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus	Schweinegulasch mit Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln Apfelmus	Gabelspaghetti mit Tomatensauce Apfelmus	09.06.2024	Pfingstmontag	Pfingstmontag	Pfingstmontag
27.05.2024	Penne mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Schokopudding	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Kartoffeln Schokopudding	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich Schokopudding	10.06.2024	Fusilli und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Apfelmus	Polentatasche mit Möhrencremesauce und Kartoffeln Apfelmus	Sternchennudelsuppe mit buntem Gemüse-Mix und Eierstich Apfelmus
28.05.2024	Brokkoli in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln Obst	Fleischkäse mit Bratensauce, Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree Obst	Möhren-Orangencremesuppe mit Geflügelfleischklößchen Obst	11.06.2024	Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree Stracciatellajoghurtspeise	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Kartoffeln Stracciatellajoghurtspeise	Gabelspaghetti mit Käse-Kräutersauce Stracciatellajoghurtspeise
29.05.2024	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt	12.06.2024	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke Obst	Eierkuchen mit Schokoladensauce Obst	Fruchtiges Hühnercurry Hühnerfleisch in Curry-Mango-Sauce, dazu Reis Obst
30.05.2024	Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage und Brötchen Rote Bete oder Obst	3 Fischnuggets mit Dillsauce und Kartoffelpüree Rote Bete oder Obst		13.06.2024	Buntes Eierragout in milder Senfsauce mit Gemüseeinlage und Kartoffeln Rotkohlrohkost oder Obst	Fischbratling mit Kräutersahnensauce und Kartoffeln Rotkohlrohkost oder Obst	Möhrencremesuppe , dazu Vollkornbrot Rotkohlrohkost oder Obst
23	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	25	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
02.06.2024	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Reis Apfelmus	Blumenkohl-Käsebratling mit Tomatensauce und Kartoffelpüree Apfelmus	Linsensuppe mit Kasslerfleisch Apfelmus	16.06.2024	Pusztapfanne Geflügelfleischbällchen in Tomatensauce, mit Paprika und Mais, dazu Kartoffeln Rote Grütze	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis Rote Grütze	Fadennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich Rote Grütze
03.06.2024	Frühlings Eintopf mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl, Kartoffeln und Hühnerfleisch Quarkspeise mit Vanillegeschmack	Panierte Jagdwurstscheibe mit Fusilli und Tomatensauce Quarkspeise mit Vanillegeschmack	Fusilli mit Tomatensauce Quarkspeise mit Vanillegeschmack	17.06.2024	Nudeln "Carbonara Art" Penne und Käsesauce mit Kochschinkenwürfel Obst	Eieromelett auf Möhren-Rahmgemüse und Kartoffelpüree Obst	Grießbrei mit Erdbeersauce Obst
04.06.2024	Buntes Eierragout in Kräutersauce und Kartoffeln Obst	Geflügelboulette mit Geflügelsauce, Erbsengemüse und Kartoffeln Obst	Schokopuddingsuppe mit Zwieback Obst	18.06.2024	Hot-Dog-Wurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Tomatensauce mit Gewürzgerurken und Zwiebeln, dazu Fusilli Pudding mit Vanillegeschmack	Hähnchennuggets mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Kartoffeln Pudding mit Vanillegeschmack	Kartoffelcremesuppe , dazu Hafervollkornbrot Pudding mit Vanillegeschmack
05.06.2024	Kochklops in Kapernsauce, dazu Kartoffeln Bohnensalat oder Obst	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Kartoffelpüree Bohnensalat oder Obst	Bunte Nudeln mit Tomaten-Käsesauce Bohnensalat oder Obst	19.06.2024	Westerneintopf mit Schweinefleisch, Kartoffeln, grüne Bohnen, Mais und Sauerrahm Erdbeerquarkspeise	Gebatene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Rahmgemüse und Kartoffeln Erdbeerquarkspeise	Nudeln "Napoli" Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Erdbeerquarkspeise
06.06.2024	Schweinegeschnetzeltes in dunkler Sauce mit Gemüsestreifen, dazu Kartoffeln Gurkensalat oder Obst	Fischpfanne Seelachswürfel in Kräutersauce, dazu Reis Gurkensalat oder Obst	Gekochtes Ei in Senfsauce mit Kartoffeln Gurkensalat oder Obst	20.06.2024	Blumenkohl in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln Gurkensalat mit Joghurdressing oder Obst	Fischli mit Zitronenbuttersauce und Reis Gurkensalat mit Joghurdressing oder Obst	Fruchtkaltschale mit Milchbrötchen Gurkensalat mit Joghurdressing oder Obst

7 BESTELLSCHIN KITA

Kundennummer: interne Nummer:

Name:

Einrichtung:

Unterschrift:

KW 22	A	B	C	KW 23	A	B	C	KW 24	A	B	C	KW 25	A	B	C
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 l B Krebstiere und Erzeugnisse l C Eier und Erzeugnisse l D Fisch und Erzeugnisse l E Erdnüsse und Erzeugnisse l F Soja und Erzeugnisse l G Milch und Milchzeugnisse l H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschnüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse l l Sellerie und Erzeugnisse l J Senf und Erzeugnisse l K Sesamsamen und Erzeugnisse l L Schwefeldioxid und Sulfite l M Lupine und Erzeugnisse l N Weichtiere und Erzeugnisse l Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.

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