

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. 9-14 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.



8

MENÜPLAN SCHULE

23.06.2025 - 18.07.2025



KW 26 BIS 29

SCHULE

ABGABE
BESTELLUNG BIS:
10.06.2025

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

MENÜPLAN VOM 23.06.2025 BIS 18.07.2025 KW 26 - 29

Ferien: Sachsen-Anhalt 30.06. - 10.08.2025, Niedersachsen 03.07. - 13.08.2025

26	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	28	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
23.06.2025	Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus	Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffelpüree Apfelmus	Geflügelwiener , dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln	Gabelspaghetti mit Tomatensauce Apfelmus	07.07.2025	Currywurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Penne Apfelkompott	Polentatasche Maisgrießtasche mit Spinatfüllung, dazu Brokkolicremesauce und Kartoffelpüree Apfelkompott	Geflügelboulette , dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffelwürfeln und Eierstich Apfelkompott
24.06.2025	Gemüse-Hähnchenpfanne Hähnchenbruststreifen mit Möhren, Paprika, Zucchini und Mais, dazu Reis Schokoladenpudding	Currywurst mit Ketchup-Currysauce und Kartoffelpüree Schokoladenpudding	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurt dressing	Kichererbsen-Tomatenpfanne mit mediterranem Bulgur Schokoladenpudding	08.07.2025	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke Obst	3 Quarkkeulchen mit Vanillesauce Obst	Paniertes Schweineschnitzel , dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Ketchup	Gabelspaghetti mit Tomatensauce Obst
25.06.2025	Penne mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Obst	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Sommergemüse und Kartoffeln Obst	Kalter Milchreis mit Erdbeersauce	Blumenkohl-Kokoscremesuppe mit mildem Currygeschmack, dazu Vollkornbrot Obst	09.07.2025	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis Vanillejoghurtzubereitung	Hackbraten in Bratensauce mit Kohlrabi und Kartoffeln Vanillejoghurtzubereitung	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Knusper-Müsli	Brokkolicremesuppe , dazu Hafervollkornbrot Vanillejoghurtzubereitung
26.06.2025	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und Schweinefleisch einlage Zitronenjoghurtspeise	Geflügelboulette mit Geflügelsauce, Erbsen und Kartoffeln Zitronenjoghurtspeise	Hähnchenschnitzel , dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Ketchup	Fusilli mit Käse-Kräutersauce Zitronenjoghurtspeise	10.07.2025	Milchreis mit heißer Kirschsauce Obst	4 Hähnchennuggets mit Ratatouillegemüse und Kartoffelpüree Obst	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate Mozzarella und Basilikum-Joghurt dressing	Penne mit Tomaten-Kräutersauce Obst
27.06.2025	Geflügelfleischklößchen in heller Sauce, mit Erbsen und Möhren, dazu Reis Rote Bete	Fischpfanne Seelachswürfel in Kräutersauce, dazu Reis Rote Bete	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Cornflakes	2 Gekochte Eier in Senfsauce mit Kartoffeln Rote Bete	11.07.2025	Blumenkohl in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln Amerikanischer Krautsalat	3 Fischstäbchen mit Dillsauce und Kartoffeln Amerikanischer Krautsalat	Kalter Milchreis mit Apfelmus	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Amerikanischer Krautsalat
27	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	29	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
30.06.2025	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Reis Pfersichkompott	Blumenkohl-Käsebratling mit Tomatensauce und Kartoffelpüree Pfersichkompott	Nudelsalat mit Tomatensauce, dazu Hähnchennuggets	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Schweinefleisch Pfersichkompott	14.07.2025	Nudeln "Carbonara Art" Penne und Käsesauce mit Schinkenwürfeln Kirschkompott	Eieromelett auf Rahmmöhren und Kartoffelpüree Kirschkompott	Penne-Nudelsalat mit Gemüse, dazu Hähnchennuggets	Reissuppe mit Gemüse- und Rindfleisch einlage Kirschkompott
01.07.2025	Gelber Erbseneintopf mit Geflügel-Wiener Schokogrießbrei	Panierte Jagdwurstscheibe mit Fusilli und Tomatensauce Schokogrießbrei	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli	Fusilli mit Tomatensauce Schokogrießbrei	15.07.2025	Pusztaeintopf Geflügelfleischbällchen in Tomatensauce mit Paprika, Mais und Kartoffelwürfeln Stracciatellajoghurt	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Rahmgemüse und Kartoffeln Stracciatellajoghurt	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes	Nudeln Primavera Gabelspaghetti mit Gemüse-Sahnesauce Stracciatellajoghurt
02.07.2025	Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce Obst	Fleischkäse mit Bratensauce, Möhren und Kartoffelpüree Obst	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven, ital. Hartkäse und marinierten Mozzarellaabällchen	Vanillepuddingsuppe mit Schokocornflakes Obst	16.07.2025	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis Obst	Couscous-Käsebratling mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree Obst	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven, ital. Hartkäse und marinierten Mozzarellaabällchen	Grießbrei mit heißer Erdbeersauce Obst
03.07.2025	Buntes Eierragout in Kräutersauce und Kartoffeln Rotkohl-Apfelrohkost	2 Geflügelkockklopse in Kapernsauce, dazu Kartoffeln Rotkohl-Apfelrohkost	Mexico Salat Salat, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchenbruststreifen und Knoblauch-Joghurt-Dressing	Kräuterquark mit Kartoffeln Rotkohl-Apfelrohkost	17.07.2025	Fusilli und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Waldmeisterquarkspeise	Bratwurst mit Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Kartoffeln Waldmeisterquarkspeise	Kalter Grießbrei mit Kirschsauce	Süßkartoffel-Möhrencremesuppe , dazu Vollkornbrot Waldmeisterquarkspeise
04.07.2025	Schweingeschnetzeltes in dunkler Sauce mit Spätzle Gurkensalat mit Joghurt	4 Fischnuggets mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree Gurkensalat mit Joghurt	Kalter Grießbrei mit Pfirsichsauce	Gemüsecremesuppe , dazu Hafervollkornbrot Gurkensalat mit Joghurt	18.07.2025	Bauerngulasch Schweinefleisch und Jagdwurstwürfel in Sauce, dazu Kartoffelpüree Gurkensalat	2 Fischli mit Zitronenbuttersauce und Kartoffeln Gurkensalat	Fitness-Salat Salatmix, Mais, Möhren, Paprika und Körnermix, dazu Honig-Senf-Dressing	Gemüsebolognese mit Möhren, Zucchini, Paprika und Mais, dazu Penne Gurkensalat

8 BESTELLSCHIN SCHULE

Kundennummer:

Name:

Schule & Klasse:

Unterschrift:

KW 26 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 27 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 28 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 29 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 Milch erzeugnisse I H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse I I 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