

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 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. 9-14 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 Optimalen Mischkost (optiMIX®) des Forschungsdepartement 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.



10

MENÜPLAN KITA

18.08.2025 - 12.09.2025



KW 34 BIS 37



KRIPPE & KINDERGARTEN



ABGABE BESTELLUNG
BIS: 05.08.2025



service@alex-menue.de
www.alexmenü.de

MENÜPLAN VOM 18.08.2025 BIS 12.09.2025 KW 34 - 37

34	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	36	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
18.08.2025	Milchreis mit Zimt und Zucker	Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	Gabelspaghetti mit Tomatensauce	01.09.2025	Currywurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Penne Apfelkompott	Polentatasche Maisgrießtasche mit Spinatfüllung, dazu Brokkolicremesauce und Kartoffelpüree Apfelkompott	Steckrüben-Möhreneintopf mit Kartoffel- und Rindfleischeinlage Apfelkompott
	Apfelmus	Apfelmus	Apfelmus				
19.08.2025	Gemüse-Hähnchenpfanne Hähnchenbruststreifen mit Möhren, Paprika, Zucchini und Mais, dazu Reis Schokoladenpudding	Currywurst mit Ketchup-Currysauce und Kartoffelpüree Schokoladenpudding	Kichererbsen-Tomatenpfanne mit mediterranem Bulgur Schokoladenpudding	02.09.2025	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke Obst	2 Hefeklöße mit Vanillesauce Obst	Nudeln Napoli Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten- Kräutersauce Obst
20.08.2025	Penne mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Obst	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Sommergemüse und Kartoffeln Obst	Blumenkohl-Kokoscremesuppe mit mildem Currygeschmack, dazu Vollkornbrot Obst	03.09.2025	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis Vanillejoghurtzubereitung	Hackbraten in Bratensauce mit Kohlrabi und Kartoffeln Vanillejoghurtzubereitung	Brokkolicremesuppe, dazu Hafervollkornbrot Vanillejoghurtzubereitung
21.08.2025	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und Schweinefleischeinlage Zitronenjoghurtspeise	Geflügelboulette mit Geflügelsauce, Erbsen und Kartoffeln Zitronenjoghurtspeise	Fusilli mit Tomaten-Käsesauce Zitronenjoghurtspeise	04.09.2025	Milchreis mit heißer Kirschsauce Obst	3 Hähnchennuggets mit Rataouillegemüse und Kartoffelpüree Obst	Penne mit Käsesauce Obst
22.08.2025	Geflügelfleischklößchen in heller Sauce mit Erbsen und Möhren, 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	05.09.2025	Blumenkohl in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln Amerikanischer Krautsalat oder Obst	Fischbratling mit Dillsauce und Kartoffeln Amerikanischer Krautsalat oder Obst	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Amerikanischer Krautsalat oder Obst
35	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	37	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
25.08.2025	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleisch- bällchen und Erbsen, dazu Reis Pfirsichkompott	Blumenkohl-Käsebratling mit Schnittlauchsahnesauce und Kartoffelpüree Pfirsichkompott	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Brötchen Pfirsichkompott	08.09.2025	Nudeln "Carbonara Art" Fusilli und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln Birnenkompott	Eieromelett auf Rahmmöhren und Kartoffelpüree Birnenkompott	Reissuppe mit Gemüseeinlage und Hühnerfleisch Birnenkompott
26.08.2025	Gelber Erbseneintopf mit Geflügel-Wiener Schokogrießbrei	Panierte Jagdwurstscheibe mit Fusilli und Tomatensauce Schokogrießbrei	Fusilli mit Tomatensauce Schokogrießbrei	09.09.2025	Pusztaeintopf Geflügelfleischbällchen in Tomatensauce, mit Paprika, Mais und Kartoffelwürfeln Stracciatellajoghurt	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Rahmgemüse und Kartoffeln Stracciatellajoghurt	Nudeln Primavera Gabelspaghetti mit Gemüse-Sahnesauce Stracciatellajoghurt
27.08.2025	Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce Obst	Fleischkäse mit Bratensauce, Pastinaken-Möhrengemüse und Kartoffeln Obst	Schokopuddingsuppe mit Zwieback Obst	10.09.2025	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis Obst	Couscous-Käsebratling mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree Obst	Grießbrei mit heißer Birnensauce Obst
28.08.2025	Buntes Eierragout in Kräutersauce und Kartoffelpüree Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	Geflügelkocklops in Kapernsauce, dazu Kartoffeln Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	Kräuterquark mit Kartoffeln Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	11.09.2025	Fusilli und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Quarkspeise mit Bananengeschmack	Bratwurst mit Rahmsauce, Erbsen und Kartoffeln Quarkspeise mit Bananengeschmack	Pastinaken-Möhrencremesuppe, dazu Vollkornbrot Quarkspeise mit Bananengeschmack
29.08.2025	Schweinegeschnetzeltes in dunkler Sauce mit Gemüsestreifen und Penne Gurkensalat mit Joghurt oder Obst	3 Fischnuggets mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree Gurkensalat mit Joghurt oder Obst	Möhren-Orangencremesuppe, dazu Hafervollkornbrot Gurkensalat mit Joghurt oder Obst	12.09.2025	Bauerngulasch Schweinefleisch und Jagdwurstwürfel in Sauce, dazu Kartoffelpüree Gurkensalat oder Obst	Fischli mit Zitronenbuttersauce und Kartoffeln Gurkensalat oder Obst	Gemüsebolognese mit Möhren, Zucchini, Paprika und Mais, dazu Penne Gurkensalat oder Obst

10

BESTELLSCHEIN KITA

Kundennummer:

interne Nummer:

Name:

Einrichtung:

Unterschrift:

KW 34	A	B	C	
Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 35	A	B	C	
Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 36	A	B	C	
Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 37	A	B	C	
Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
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 Milcherzeugnisse l H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenlandnüsse 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