

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.alexmenü.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 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

Erhalten Sie spannende Einblicke in die tägliche Arbeit von ALEXMENÜ: Von der frischen Zubereitung unserer Mahlzeiten bis hin zum engagierten Einsatz unseres Außendienstes – wir sind täglich für Sie unterwegs, um Schulen, Kitas und Senioren zuverlässig zu versorgen.





11

MENÜPLAN SCHULE

15.09.2025 - 10.10.2025 

KW 38 BIS 41

 SCHULE

 ABGABE BESTELLUNG
BIS: 02.09.2025

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

MENÜPLAN VOM 15.09.2025 BIS 10.10.2025 KW 38 - 41

38	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	40	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
15.09.2025	 Gabelspaghetti mit Tomatensauce Apfelmus	 Schweinegulasch mit Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln Apfelmus	 Geflügelwiener , dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln Apfelmus	 Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus	29.09.2025	 Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Kartoffeln Apfel-Aprikosenkompott	 4 Maultaschen mit Gemüsefüllung und Tomaten-Kräutersauce Apfel-Aprikosenkompott	 Geflügelboulette , dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade Apfel-Aprikosenkompott	 Reissuppe mit Gemüse- und Rindfleischeinlage Apfel-Aprikosenkompott
16.09.2025	 Fusilli mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Schokopudding	 4 Hähnchennuggets mit Möhren in Rahm und Kartoffelpüree Schokopudding	 Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurtdressing Schokopudding	 Kräuterquark mit Kartoffeln Schokopudding	30.09.2025	 Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke Obst	 3 Eierkuchen mit Schokoladensauce Obst	 Florida-Salat Salatmix, Tomaten, Pfirsich und Hähnchenbrust, dazu Amerikanischer Krautsalat Obst	 Chili sin Carne mit Reis Obst
17.09.2025	 Brokkoli in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln Obst	 Bratwurst mit Rahmsauce, Sauerkraut und Kartoffeln Obst	 Kalter Milchreis mit Erdbeersauce Obst	 Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Obst	01.10.2025	 Fusilli mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Stracciatellajoghurt	 4 Fischnuggets mit Zitronenbuttersauce, Möhren und Kartoffelpüree Stracciatellajoghurt	 Früchtesalat Apfel- und Birnenstücke in Joghurt, dazu Knusper-Müsli Stracciatellajoghurt	 Kartoffelcremesuppe , dazu Hafervollkornbrot Stracciatellajoghurt
18.09.2025	 Bunte Bohnensuppe mit grünen und gelben Bohnen und Rindfleischeinlage Zitronenjoghurtspeise	 Hackbraten mit dunkler Senfsauce, Mischgemüse und Kartoffeln Zitronenjoghurtspeise	 Hähnchenschnitzel , dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Ketchup Zitronenjoghurtspeise	 Nudeln "Napoli" Penne mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Zitronenjoghurtspeise	02.10.2025	 Milchreis mit heißer Kirschsauce Obst	 Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree Obst	 Paniertes Schweineschnitzel , dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Ketchup Obst	 Bunte Nudeln mit Kürbiscremesauce Obst
19.09.2025	 2 Gekochte Eier in Senfsauce mit Kartoffeln Rotkohlrohkost	 Fruchtiges Fischcurry Seelachswürfel mit Lauch, Apfel und Kokosmilch, dazu Reis Rotkohlrohkost	 Früchtesalat Apfel- und Birnenstücke in Joghurt, dazu Cornflakes Rotkohlrohkost	 Möhren-Orangencremesuppe mit Geflügelfleischklößchen Rotkohlrohkost	03.10.2025	Tag der deutschen Einheit	Tag der deutschen Einheit	Tag der deutschen Einheit	Tag der deutschen Einheit
39	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	41	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
22.09.2025	 Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis Kirschkompott	 Blumenkohl-Käsebratling mit Kräutersahnensauce und Kartoffelpüree Kirschkompott	 Nudelsalat mit Gemüse und Mayonnaise, dazu Hähnchennuggets Kirschkompott	 Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage, Eierstich und Brötchen Kirschkompott	06.10.2025	 Hot-Dog-Wurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Tomatensauce mit Gewürzgurken und Zwiebeln, dazu Fusilli Birnenkompott	 Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Kartoffeln Birnenkompott	 Bulgur-Salat mit Tomate und Zucchini, dazu Geflügel-Cevapcici Birnenkompott	 Kürbiscremesuppe mit Brötchen Birnenkompott
23.09.2025	 Gelbe Erbsensuppe mit Geflügelwienerscheiben Quarkspeise mit Vanillegeschmack	 Panierte Jagdwurstscheibe mit Fusilli und Tomatensauce Quarkspeise mit Vanillegeschmack	 Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli Quarkspeise mit Vanillegeschmack	 Fusilli mit Tomatensauce Quarkspeise mit Vanillegeschmack	07.10.2025	 Blumenkohl in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln Apfelmus	 Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Leipziger Allerlei und Kartoffeln Apfelmus	 Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes Apfelmus	 Sternchennudelsuppe mit buntem Gemüse-Mix, Eierstich und Maisbrot Apfelmus
24.09.2025	 Buntes Eierragout in Senfsauce mit Gemüseeinlage und Kartoffelpüree Obst	 Schweineschnitzel mit Bratensauce, grünen Bohnen und Kartoffeln Obst	 Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven, ital. Hartkäse und marinierten Mozzarellaabällchen Obst	 Vanillepuddingsuppe mit Schokocornflakes Obst	08.10.2025	 Pusztapfanne Geflügelfleischbällchen in Tomatensauce, mit Paprika und Mais, dazu Reis Obst	 Eieromelett mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree Obst	 Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven, ital. Hartkäse und marinierten Mozzarellaabällchen Obst	 Grießbrei mit Birnensauce Obst
25.09.2025	 Kaltmenü Kartoffelsalat mit Mayonnaise, dazu Geflügelwiener Rote Bete	 2 Kochklopse in Kapernsauce, dazu Kartoffeln Rote Bete	 Chef-Salat Salatmix, Tomate, Kochschinken, Käse, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing Rote Bete	 Gabelspaghetti mit Käsesauce Rote Bete	09.10.2025	 Nudeln "Bolognese Art" Penne mit Geflügelhackfleisch in Tomatensauce Joghurt mit Bananengeschmack	 Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsen und Kartoffeln Joghurt mit Bananengeschmack	 Kalter Milchreis mit Apfelmus Joghurt mit Bananengeschmack	 Möhreneintopf mit Hafervollkornbrot Joghurt mit Bananengeschmack
26.09.2025	 Geflügelwurstgulasch Geflügeljagdwurstwürfel in dunkler Sauce, dazu Penne Amerikanischer Krautsalat	 Fischbratling mit Dillsauce und Kartoffelpüree Amerikanischer Krautsalat	 Kalter Grießbrei mit Pfirsichsauce Amerikanischer Krautsalat	 Blumenkohl-Kokoscremesuppe mit mildem Currygeschmack, dazu Hafervollkornbrot Amerikanischer Krautsalat	10.10.2025	 Schweinegeschnetzeltes in dunkler Sauce mit Gemüsestreifen und Kartoffeln Möhren-Apfelrohkostsalat	 2 Fischli mit Schnittlauch-Sahnesauce und Kartoffeln Möhren-Apfelrohkostsalat	 Hirten-Salat Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Balkankäse, Oliven und Joghurt-Dressing Möhren-Apfelrohkostsalat	 Gabelspaghetti mit Tomatensauce Möhren-Apfelrohkostsalat

11

BESTELLSCHEIN SCHULE

Kundennummer:

Name:

Schule & Klasse:

Unterschrift:

KW 38 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 39 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 40 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 41 A B F 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 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