

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 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.



13

MENÜPLAN KITA

10.11.2025 - 05.12.2025

KW 46 BIS 49

 KRIPE & KINDERGARTEN

 ABGABE BESTELLUNG BIS:
28.10.2025

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

MENÜPLAN VOM 10.11.2025 BIS 05.12.2025 KW 46 - 49

46	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	48	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
10.11.2025	Gabelspaghetti mit Tomatensauce A(a) I Apfelmus 3	Schweinegulasch mit Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln 1,G,I,J Apfelmus 3	Milchreis mit Zimt und Zucker G Apfelmus 3	24.11.2025	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Kartoffeln G Apfelkompott	3 Maultaschen mit Gemüsefüllung und Tomaten-Kräutersauce A(a),C,G,I I Apfelkompott	Reissuppe mit Gemüse- und Rindfleischeinlage G,I Apfelkompott
11.11.2025	Bunte Bohnensuppe mit grünen und gelben Bohnen und Rindfleischeinlage G,I Obst	Hackbraten mit dunkler Senfsauce, Mischgemüse und Kartoffeln A(a) 1,G,I,J Obst	Nudeln "Napoli" Penne mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce A(a) I Obst	25.11.2025	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke 1,G,I,J G 8,J Obst	2 Eierkuchen mit Schokoladensauce A(a),C,G G Obst	Gemüsepfanne in Curry-Sahnesauce, dazu Risi-Bisi G,I Obst
12.11.2025	Vegetarisches Geschnetzeltes mit Erbsen und Champignons in Käsesauce, dazu Reis A(a,c),C,G 1,G,I JETZT NEU Zitronenjoghurtspeise 1,G	Schweineschnitzel mit Bratensauce, grünen Bohnen und Kartoffeln A(a),C 1,G,I,J G Zitronenjoghurtspeise 1,G	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben I 2,3,7 Zitronenjoghurtspeise 1,G	26.11.2025	Fusilli mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln A(a) I 2,3 Stracciatellajoghurt 1,G	3 Fischnuggets mit Zitronenbuttersauce, Erbsen und Kartoffeln A(a),D G,I Stracciatellajoghurt 1,G	Kartoffelcremesuppe , dazu Hafervollkornbrot G,I A(a,c,d) Stracciatellajoghurt 1,G
13.11.2025	Fusilli mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln A(a) I 2,3 Schokopudding G	3 Hähnchennuggets mit Möhren in Rahm und Kartoffelpüree 3,7,A(a),I G,I G Schokopudding G	Kichererbsen-Tomatenragout mit mediterranem Bulgur I A(a),G,I Schokopudding G	27.11.2025	Milchreis mit heißer Kirschsauce G Obst	Gebratene Hähnchenbrust mit Rahmspinat und Kartoffelpüree F G,I G JETZT NEU Obst	Vollkornnudeln mit Kürbiscremesauce A(a) G,I Obst
14.11.2025	Gekochtes Ei in Senfsauce mit Kartoffeln C G,I,J Möhren-Mandarinen-Rohkost oder Obst	Fruchtiges Fischcurry Seelachswürfel mit Lauch, Apfel und Kokosmilch, dazu Reis D,G,I Möhren-Mandarinen-Rohkost oder Obst	Möhren-Orangencremesuppe mit Geflügelfleischklößchen G,I A(a) Möhren-Mandarinen-Rohkost oder Obst	28.11.2025	Buntes Eierragout in Senfsauce mit Gemüseeinlage und Kartoffeln C G,I,J Weißkraut-Kräuter-Rohkost oder Obst	Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree 2,3,7 I G Weißkraut-Kräuter-Rohkost oder Obst	Penne mit Tomaten-Käsesauce A(a) G,I Weißkraut-Kräuter-Rohkost oder Obst
47	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	49	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
17.11.2025	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis G Kirschkompott	Gemüseschnitzel mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree A(a,c) G,I G JETZT NEU Kirschkompott	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage, Eierstich und Brötchen A(a),C I C,G A(a) Kirschkompott	01.12.2025	Hot-Dog-Wurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Tomatensauce mit Gewürzgurken und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree 2,3,7 8,G,J G Birnenkompott	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Kartoffeln 1,G Birnenkompott	Fusilli mit Brokkolicremesauce A(a) G,I Birnenkompott
18.11.2025	Buntes Eierragout in Kräutersauce mit Gemüseeinlage und Kartoffelpüree C G,I G Obst	2 Nürnberger Würstchen mit Bratensauce, Bayrisch Kraut und Kartoffeln 7,G,I,J 1,G,I,J I Obst	Vanille-Milchnudeln A(a),G Obst	02.12.2025	Schweinegeschnetzeltes in dunkler Sauce mit Gemüsestreifen und Kartoffeln 1,G,I,J Obst	Eieromelett mit Rahmspinat und Kartoffeln C,G,I G,I Obst	Grießbrei mit Birnensauce A(a),G Obst
19.11.2025	Gelbe Erbsensuppe mit Geflügelwienerscheiben I 2,3,7 Quarkspeise mit Vanillegeschmack 1,G	Panierte Jagdwurstscheibe mit Fusilli und Tomatensauce 2,A(a) A(a) I Quarkspeise mit Vanillegeschmack 1,G	Fusilli mit Tomatensauce A(a) I Quarkspeise mit Vanillegeschmack 1,G	03.12.2025	Blumenkohl in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln G,I A(a,c),C,G Pudding mit Nougatgeschmack G	Boulette mit Tomaten-Gemüsesauce, dazu Reis 7,A(a),C I Pudding mit Nougatgeschmack G	Sternchennudelsuppe mit buntem Gemüse-Mix, Eierstich und Vollkornbrot A(a) I C,G A(a,b) Pudding mit Nougatgeschmack G
20.11.2025	Geflügelwurstgulasch Geflügeljagdwurstwürfel in dunkler Sauce mit Gemüse, dazu Penne 2,3 1,G,I,J A(a) Orangenpudding 1,G	Fischbratling mit Dillsauce mit Mischgemüse und Kartoffeln A(a),D,G,I G,I Orangenpudding 1,G	Blumenkohl-Kokoscremesuppe mit mildem Currygeschmack, dazu Hafervollkornbrot G,I A(a,c,d) Orangenpudding 1,G	04.12.2025	Nudeln "Bolognese Art" Penne mit Geflügelhackfleisch in Tomatensauce A(a) I Joghurt mit Bananengeschmack 1,G	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsen und Kartoffeln A(a) 1,G Joghurt mit Bananengeschmack 1,G	Möhreneintopf mit Hafervollkornbrot G,I A(a,c,d) Joghurt mit Bananengeschmack 1,G
21.11.2025	Pusztapfanne Geflügelfleischbällchen in Tomatensauce, mit Paprika und Mais, dazu Kartoffeln A(a) I Rote Bete oder Obst 8	Geflügel-Kochklops in Kapernsauce, dazu Kartoffeln A(a) G,I Rote Bete oder Obst 8	Gabelspaghetti mit Käsesauce A(a) 1,G,I Rote Bete oder Obst 8	05.12.2025	Soljanka mit Jagdwurst-, Gurken- und Paprikawürfeln in Tomaten-sauce, dazu Maisbrot 2,3,7,J 8,I A(a,b,d),F,K Clementine	Fischli mit Schnittlauch-Sahnesauce, Möhren und Kartoffeln A(a),D G,I Clementine	Gabelspaghetti mit Tomatensauce A(a) I Clementine

13 BESTELLSCHEIN KITA

Kundennummer:

--	--	--	--	--	--

 interne Nummer:

--	--	--

Name:

--	--	--	--	--	--

Einrichtung:

--	--	--	--	--	--

Unterschrift:

--	--	--	--	--	--

KW 46 A B C

Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

KW 47 A B C

Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

KW 48 A B C

Montag			
Dienstag			
Mittwoch			
Donnerstag			
Freitag			

KW 49 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 Queenstandnüsse 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