

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.






1

MENÜPLAN KITA


08.12.2025 - 02.01.2026



KW 50 BIS 1




KRIPPE & KINDERGARTEN



ABGABE BESTELLUNG










































BIS: 16.12.2025



service@alex-menue.de

www.alexmenü.de

MENÜPLAN VOM 08.12.2025 BIS 02.01.2026 KW 50 - 1

50	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	52	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
08.12.2025	 Fusilli mit Tomaten-Käsesauce Apfelmus	 Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffelpüree Apfelmus	 Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus	22.12.2025	 Currywurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree Rote Fruchtgrütze		 Vegetarischer Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Brötchen Rote Fruchtgrütze
09.12.2025	 Gemüse-Hähnchenpfanne Hähnchenbruststreifen mit Möhren, Paprika, Zucchini und Mais, dazu Reis Obst	 Currywurst mit Ketchup-Currysauce und Kartoffelpüree Obst	 Gemüse-Sahnesauce "Primavera" mit Ebly Obst	23.12.2025		 Eierkuchen mit Schokosauce Obst	 Nudeln Napoli Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Obst
10.12.2025	 Penne mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Schokoladenpudding	 Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsen und Kartoffeln Schokoladenpudding	 Gemüsecremesuppe , dazu Hafervollkornbrot Schokoladenpudding	24.12.2025	 Sternchennudelsuppe mit buntem Gemüse-Mix und Eierstich, dazu Brötchen Wackelpudding		
11.12.2025	 Gekochtes Ei mit Rahmspinat und Kartoffeln Zitronenjoghurtspeise	 Gulasch vom Schwein und Rind, dazu Fusilli Zitronenjoghurtspeise	 Grünkohl-Eintopf mit Kartoffel- und Möhreineinlage, dazu Vollkornbrot Zitronenjoghurtspeise	25.12.2025	1. Weihnachtsfeiertag	1. Weihnachtsfeiertag	1. Weihnachtsfeiertag
12.12.2025	 Geflügelfleischklößchen in heller Sauce mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffeln Rote Bete oder Obst	 Fischbratling mit Kräutersauce und Kartoffelpüree Rote Bete oder Obst	 Gabelspaghetti mit Tomatensauce Rote Bete oder Obst	26.12.2025	2. Weihnachtsfeiertag	2. Weihnachtsfeiertag	2. Weihnachtsfeiertag
51	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	1	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
15.12.2025	 Schweinegeschnetzeltes in dunkler Sauce mit Gemüestreifen und Kartoffeln Apfel-Birnenkompott mit Zimt	 Polenta-Tasche Maisgrießtasche mit Spinatfüllung, dazu Brokkolicremesauce und Kartoffelpüree Apfel-Birnenkompott mit Zimt	 Penne mit Käsesauce Apfel-Birnenkompott mit Zimt	29.12.2025	 Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis Monte		 Gabelspaghetti mit Käsesauce Monte
16.12.2025	 Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce Obst	 Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Rahmgemüse und Kartoffeln Obst	 Schokopuddingsuppe mit Zwieback Obst	30.12.2025		 Gekochtes Ei mit Senfsauce, Möhren und Kartoffeln Apfel-Bananenmus	 Vanille-Milchnudeln Apfel-Bananenmus
17.12.2025	 Hühnerfrikassee mit Geflügelfleisch-bällchen und Erbsen, dazu Reis Stracciatellajoghurtspeise	 Fleischkäse mit Bratensauce, Sauerkraut und Kartoffeln Stracciatellajoghurtspeise	 Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Hafervollkornbrot Stracciatellajoghurtspeise	31.12.2025			 Reissuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich, dazu Vollkornbrot Fruchtzweig
18.12.2025	 Linsensuppe mit Geflügelwiener Quarkspeise mit Bananengeschmack	 Panierte Jagdwurstscheibe mit Fusilli und Tomatensauce Quarkspeise mit Bananengeschmack	 Fusilli mit Tomatensauce Quarkspeise mit Bananengeschmack	01.01.2026	Neujahr	Neujahr	Neujahr
19.12.2025	 Buntes Eierragout in Senfsauce und Kartoffelpüree Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	 Fischpfanne Seelachswürfel in Kräutersauce, dazu Reis Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	 Lauch-Käsecremesuppe mit Brötchen Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	02.01.2026	 Penne und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Grießpudding mit Sahne		 Möhrencremesuppe mit Brötchen Grießpudding mit Sahne

1

BESTELLSCHEIN KITA

Kundennummer:

interne Nummer:


Name:


Einrichtung:


Unterschrift:


KW 50	A	B	C	KW 51	A	B	C	KW 52	A	B	C	KW 1	A	B	C
Montag				Montag				Montag				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 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