

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.alexmenue.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 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.



2

MENÜPLAN KITA

05.01.2026 - 30.01.2026



KW 2 BIS 5



KRIPPE & KINDERGARTEN



ABGABE BESTELLUNG
BIS: 23.01.2025



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

MENÜPLAN VOM 05.01.2026 BIS 30.01.2026 KW 2 - 5

2	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	4	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -					
05.01.2026	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage, dazu Geflügelwiener	G,I 2,3,7		Gabelspaghetti mit Tomatensauce	A(a) I	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Kartoffeln	G	Polenta-Tasche Maisgrüßtasche mit Spinatfüllung, dazu Kräutersauce und Kartoffeln	A(a),G	Reissuppe mit Gemüse- und Rindfleischeinlage	G,	
	Monsterbacke	G		Monsterbacke	G	Apfel-Aprikosenkomott		Apfel-Aprikosenkomott		Apfel-Aprikosenkomott		
06.01.2026	Heilige Drei Könige		3 Maultaschen mit Gemüsefüllung und Tomaten-Kräutersauce	A(a),C,G,I I	Exotisches Linsencurry mit Apfel und Möhre, dazu Kartoffeln	G,I G	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke	1,G,I,J G 8,J	2 Hefeklöße mit roter pürierter Fruchtsauce	A(a),C,G Obst	Gemüsepfanne in Curry-Sahnesauce, dazu Eby	G, A(a)
			Schokopudding	G	Schokopudding	G	Obst		Obst		Obst	
07.01.2026	Blumenkohl in holländischer Sauce mit veget. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln	G,I A(a,c),C,G	Schweinegulasch mit Erbsen-Maisgemüse und Kartoffelpüree	1,G,I,J G	Milchreis mit Zucker und Zimt	G	Fusilli mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln	A(a) I 2,3	3 Fischnuggets mit Zitronenbuttersauce, Erbesen und Kartoffeln	A(a),D G,I	Rote Linsen-Orangensuppe, dazu Hafervollkornbrot	G, A(a,c,d)
	Apfelmus	3	Apfelmus	3	Apfelmus	3	Stracciatellajoghurt	1,G	Stracciatellajoghurt	1,G	Stracciatellajoghurt	1,G
08.01.2026	Fusilli mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln	A(a) I 2,3	Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Möhren und Kartoffeln	A(a),C 1,G,I,J	Brokkolicremesuppe, dazu Hafervollkornbrot	G,I A(a,c,d)	Milchreis mit heißer Kirschsauce	G	Gebratene Hähnchenbrust mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	F G,I G	Penne mit Tomaten-Käsesauce	A(a) G,
	Obst		Obst		Obst		Obst		Obst		Obst	
09.01.2026	Gekochtes Ei in Senfsauce mit Kartoffeln	C G,I,J	Fruchtiges Fischcurry Seelachswürfel mit Lauch, Apfel und Kokosmilch, dazu Reis	D,G,I	Möhreneintopf mit Schweinefleischeinlage	G,I	Buntes Eierragout in Senfsauce mit Gemüseeinlage und Kartoffeln	C G,I,J	Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree	2,3,7 I G	Vollkornnuudeln und Käserahmsauce mit Pilzen	A(a) 1,G,
	Rote Bete oder Obst	8	Rote Bete oder Obst	8	Rote Bete oder Obst	8	Weißkraut-Kräuter-Rohkost oder Obst		Weißkraut-Kräuter-Rohkost oder Obst		Weißkraut-Kräuter-Rohkost oder Obst	
3	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	5	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -					
12.01.2026	Pusztafanne Fleischbällchen in Tomatensauce, mit Paprika und Mais, dazu Reis Kirschkomott	C I	Gemüseschnitzel mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree	A(a),C G,I G	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Brötchen	A(a),C I A(a)	Geflügelwurstgulasch Geflügeljagdwurstwürfel in dunkler Sauce mit Gemüse, dazu Kartoffelpüree	2,3 1,G,I,J G	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Kartoffeln	1,G	Fusilli mit Brokkolicremesauce	A(a) G,
			Kirschkomott		Kirschkomott		Birnenkomott		Birnenkomott		Birnenkomott	
13.01.2026	Buntes Eierragout in Kräutersauce mit Gemüseeinlage und Kartoffelpüree	C G,I G	Bratwurst mit milder Kümmelsauce, Sauerkraut und Kartoffeln	7,I,J 1,G,I,J I	Vanille-Milchnudeln	A(a),G I	Weißkohlfanne mit Fleischklößchen, dazu Kartoffeln	1,G,I,J C	Eieromelett mit Rahmspinat und Kartoffeln	C,G,I G,I	Grießbrei mit Apfelsauce	A(a),G
	Obst		Obst		Obst		Obst		Obst		Obst	
14.01.2026	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Kartoffeln	G	Panierte Jagdwurstscheibe mit Fusilli und Tomatensauce	2,A(a) A(a) I	Gelber Erbseneintopf mit Hafervollkornbrot	I A(a,c,d)	Brokkoli in holländischer Sauce mit veget. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln	G,I A(a,c),C,G	Hackbraten in Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln	A(a) 1,G,I,J 8	Sternchennudelsuppe mit buntem Gemüse-Mix, Eierstich und Vollkornbrot	A(a) C,G A(a,b)
	Quarkspeise mit Vanillegeschmack	1,G	Quarkspeise mit Vanillegeschmack	1,G	Quarkspeise mit Vanillegeschmack	1,G	Pudding mit Nougatgeschmack	G	Pudding mit Nougatgeschmack	G	Pudding mit Nougatgeschmack	G
15.01.2026	Hot-Dog-Wurstgulasch Geflügelwienererscheiben in Tomatensauce mit Gewürzgurken und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree	2,3,7 8,G,J G	Fischbratling mit Dillsauce, Mischgemüse und Kartoffeln	A(a),D,G,I G,I	Blumenkohl-Kokoscremesuppe mit mildem Currygeschmack, dazu Vollkornbrot	G,I A(a,b)	Nudeln "Carbonara Art" Penne und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln	A(a) 1,G,I 2,3,7	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbesen und Kartoffeln	A(a) 1,G	Möhren-Orangencremesuppe, dazu Hafervollkornbrot	G, A(a,c,d)
	Erdbeerjoghurtspeise	G	Erdbeerjoghurtspeise	G	Erdbeerjoghurtspeise	G	Joghurt mit Bananengeschmack	1,G	Joghurt mit Bananengeschmack	1,G	Joghurt mit Bananengeschmack	1,G
16.01.2026	Bauerneintopf Hackfleischeinlage mit Gemüse- und Kartoffelstückchen	1,G,I,J Wunschesessen	Kochklops in Kapernsauce, dazu Kartoffeln	A(a),C,G,I G,I	Gabelspaghetti mit Käsesauce	A(a) 1,G,I	Soljanka mit Jagdwurst-, Gurken- und Paprikawürfeln in Tomaten- sauce, dazu Maisbrot	2,3,7,I 8,I A(a,b,d),F,K	Fischli mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree	A(a),D G,I G	Nudeln "Primavera" Gabelspaghetti mit Gemüse-Sahnesauce	A(a) 1,G,
	Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst		Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst		Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst		Möhren-Apfelrohkost oder Obst		Möhren-Apfelrohkost oder Obst		Möhren-Apfelrohkost oder Obst	

2 BESTELLSCHEIN KITA

Kundennummer: interne
Nummer:

Name: _____

Unterschrift:

KW 2 A B C

KW 3 A B C

KW 4 A B C

KW 5 A B C

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 Milcherzeugnisse I H Schalenfrüchte
e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kastanien i) Pekannüsse j) Pistazien k) Macadamia oder Queenenlandsnüsse l) 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

Zusatzstoffe: I Farbstoff I Konservierungsstoff I Antioxidationsmittel I geschwefelt I geschwärtzt I Phosphat I Süßungsmittel I