

# 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](mailto:service@alex-menue.de)      Web: [www.alexmenü.de](http://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.




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](mailto:service@alex-menue.de)  
[www.alexmenü.de](http://www.alexmenü.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	 <b>Kartoffeleintopf</b> mit Gemüseeinlage, dazu Geflügelwieners  Monsterbacke		  <b>Gabelspaghetti</b> mit Tomatensauce  Monsterbacke	19.01.2026	 <b>Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art"</b> mit Gemüseeinlage und Kartoffeln  Apfel-Aprikosenkompott	 <b>Polenta-Tasche</b> Maisgrießtasche mit Spinatfüllung,dazu Kräutersauce und Kartoffeln Apfel-Aprikosenkompott	 <b>Reissuppe</b> mit Gemüse- und Rindfleischeinlage  Apfel-Aprikosenkompott
06.01.2026	<b>Heilige Drei Könige</b>	 <b>3 Maultaschen</b> mit Gemüsefüllung und Tomaten-Kräutersauce  Schokopudding	 <b>Exotisches Linsencurry</b> mit Apfel und Möhre, dazu Kartoffeln  Schokopudding	20.01.2026	 <b>Gehacktesstippe</b> Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke Obst	 <b>2 Hefeklöße</b> mit roter pürierter Fruchtsauce  Obst	 <b>Gemüsepfanne</b> in Curry-Sahnesauce, dazu Ebly  Obst
07.01.2026	 <b>Blumenkohl</b> in holländischer Sauce mit veget. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln Apfelmus	 <b>Schweinegulasch</b> mit Erbsen-Maisgemüse und Kartoffelpüree  Apfelmus	 <b>Milchreis</b> mit Zucker und Zimt  Apfelmus	21.01.2026	 <b>Fusilli</b> mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln  Stracciatellajoghurt	 <b>3 Fischnuggets</b> mit Zitronenbuttersauce, Erbsen und Kartoffeln Stracciatellajoghurt	 <b>Rote Linsen-Orangensuppe,</b> dazu Hafervollkornbrot  Stracciatellajoghurt
08.01.2026	 <b>Fusilli</b> mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln  Obst	 <b>Schweineschnitzel</b> mit Rahmsauce, Möhren und Kartoffeln Obst	 <b>Brokkolicremesuppe,</b> dazu Hafervollkornbrot  Obst	22.01.2026	 <b>Milchreis</b> mit heißer Kirschsauce  Obst	 <b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Rahmspinat und Kartoffelpüree 	 <b>Penne</b> mit Tomaten-Käsesauce  Obst
09.01.2026	 <b>Gekochtes Ei</b> in Senfsauce mit Kartoffeln  Rote Bete oder Obst	 <b>Fruchtiges Fischcurry</b> Seelachswürfel mit Lauch, Apfel und Kokosmilch, dazu Reis  Rote Bete oder Obst	 <b>Möhreneintopf</b> mit Schweinefleischeinlage  Rote Bete oder Obst	23.01.2026	 <b>Buntes Eierragout</b> in Senfsauce mit Gemüseeinlage und Kartoffeln Weißkraut-Kräuter-Rohkost oder Obst	 <b>Currywurst</b> mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree  Weißkraut-Kräuter-Rohkost oder Obst	 <b>Vollkornnudeln</b> und Käserahmsauce mit Pilzen  Weißkraut-Kräuter-Rohkost oder Obst
3	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	5	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
12.01.2026	 <b>Pusztapfanne</b>  Fleischbällchen in Tomatensauce, mit Paprika und Mais, dazu Reis Kirschkompott	 <b>Gemüseschnitzel</b> mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree  Kirschkompott	 <b>Muschelnudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage und Brötchen  Kirschkompott	26.01.2026	 <b>Geflügelwurstgulasch</b> Geflügeljagdwurstwürfel in dunkler Sauce mit Gemüse, dazu Kartoffelpüree Birnenkompott	 <b>Putengeschnetzeltes</b> mit Gemüseeinlage und Kartoffeln  Birnenkompott	 <b>Fusilli</b> mit Brokkolicremesauce  Birnenkompott
13.01.2026	 <b>Buntes Eierragout</b> in Kräutersauce mit Gemüseeinlage und Kartoffelpüree Obst	 <b>Bratwurst</b> mit milder Kümmelsauce, Sauerkraut und Kartoffeln Obst	 <b>Vanille-Milchnudeln</b>  Obst	27.01.2026	 <b>Weißkohlpfanne</b>  mit Fleischklößchen, dazu Kartoffeln  Obst	 <b>Eieromelett</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln  Obst	 <b>Grießbrei</b> mit Apfelsauce  Obst
14.01.2026	 <b>Gemüse-Hähnchenpfanne</b> mit Kartoffeln  Quarkspeise mit Vanillegeschmack	 <b>Panierte Jagdwurstscheibe</b> mit Fusilli und Tomatensauce  Quarkspeise mit Vanillegeschmack	 <b>Gelber Erbseneintopf</b> mit Hafervollkornbrot  Quarkspeise mit Vanillegeschmack	28.01.2026	 <b>Brokkoli</b> in holländischer Sauce mit veget. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln Pudding mit Nougatgeschmack	 <b>Hackbraten</b> in Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln Pudding mit Nougatgeschmack	 <b>Sternchennudelsuppe</b> mit buntem Gemüse-Mix, Eierstich und Vollkornbrot Pudding mit Nougatgeschmack
15.01.2026	 <b>Hot-Dog-Wurstgulasch</b> Geflügelwienerscheiben in Tomatensauce mit Gewürzgurken und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree Erdbeerjoghurtspeise	 <b>Fischbratling</b> mit Dillsauce, Mischgemüse und Kartoffeln Erdbeerjoghurtspeise	 <b>Blumenkohl-Kokoscremesuppe</b> mit mildem Currygeschmack, dazu Vollkornbrot  Erdbeerjoghurtspeise	29.01.2026	 <b>Nudeln "Carbonara Art"</b> Penne und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln Joghurt mit Bananengeschmack	 <b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, Erbsen und Kartoffeln Joghurt mit Bananengeschmack	 <b>Möhren-Orangencremesuppe,</b> dazu Hafervollkornbrot  Joghurt mit Bananengeschmack
16.01.2026	 <b>Bauerneintopf</b> Hackfleischeinlage mit Gemüse- und Kartoffelstückchen  Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	 <b>Kochklops</b> in Kapernsauce, dazu Kartoffeln  Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	 <b>Gabelspaghetti</b> mit Käsesauce  Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	30.01.2026	 <b>Soljanka</b> mit Jagdwurst-, Gurken- und Paprikawürfeln in Tomaten- sauce, dazu Maisbrot Möhren-Apfelrohkost oder Obst	 <b>Fischli</b> mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree  Möhren-Apfelrohkost oder Obst	 <b>Nudeln "Primavera"</b>  <b>Gabelspaghetti</b> mit Gemüse-Sahnesauce  Möhren-Apfelrohkost oder Obst

2

BESTELLSCHEIN KITA

Kundennummer:

interne Nummer:


Name:


Einrichtung:


Unterschrift:


KW 2	A	B	C	KW 3	A	B	C	KW 4	A	B	C	KW 5	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 Grüntempel 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 I 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