



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.alexmenue.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 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

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.





3

MENÜPLAN SCHULE

02.02.2026 - 27.02.2026



KW 6 BIS 9

 SCHULE



ABGABE BESTELLUNG BIS:
20.01.2025



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

6	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	8	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
02.02.2026	 Fusilli mit Tomaten-Käsesauce Apfelmus	 Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffelpüree Apfelmus	 Geflügelwiener , dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade Apfelmus	 Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus	16.02.2026	 Currywurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Penne Rote Fruchtgrütze	 Blumenkohl-Käsebratling mit Schnittlauchsahnesauce und Kartoffelpüree Rote Fruchtgrütze	 Hähnchenschnitzel , dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade und Ketchup Rote Fruchtgrütze	 Möhreneintopf mit Fleischklößchen Rote Fruchtgrütze
03.02.2026	 Penne mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Obst	 Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Erbsen-Möhren-Maisgemüse und Kartoffeln Obst	 Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurtdressing Obst	 Kartoffelcremesuppe , dazu Hafervollkornbrot Obst	17.02.2026	 Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke Obst	 3 Quarkkeulchen mit Vanillesauce Obst	 Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurtdressing Obst	 Nudeln Napoli  Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce Obst
04.02.2026	 Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomatensauce und Reibekäse Nougatpudding	 Lose Wurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree  Nougatpudding	 Früchtesalat Apfel- und Birnenstücke in Joghurt, dazu Cornflakes Nougatpudding	 Geflügelfleischklößchen in heller Sauce mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffeln Nougatpudding	18.02.2026	 Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis Vanillejoghurtzubereitung	 Geflügel-Hackbraten in Geflügelsauce, mit Rotkohl und Kartoffeln Vanillejoghurtzubereitung	 Früchtesalat Apfel- und Birnenstücke in Joghurt, dazu Knusper-Müsli Vanillejoghurtzubereitung	 Gemüsecremesuppe , dazu Vollkornbrot Vanillejoghurtzubereitung
05.02.2026	 2 Gekochte Eier mit Rahmspinat und Kartoffeln Zitronenjoghurtspeise	 Ragout vom Schwein und Rind , dazu Fusilli Zitronenjoghurtspeise	 Hähnchenschnitzel , dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Ketchup Zitronenjoghurtspeise	 Graupensuppe mit Schweinefleisch Zitronenjoghurtspeise	19.02.2026	 Milchreis mit Kirschsauc Obst	 4 Hähnchennuggets mit Ratatouillegemüse und Kartoffelpüree Obst	 Paniertes Schweineschnitzel , dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Ketchup Obst	 Penne mit Käsesauce Obst
06.02.2026	 Gemüse-Hähnchenpfanne Hähnchenbruststreifen mit Möhren, Paprika, Zucchini und Mais, dazu Kartoffeln Rote Bete	 Fischbratling mit Dillsauce und Kartoffelpüree Rote Bete	 Kalter Milchreis mit Erdbeersauce Rote Bete	 Kichererbsen-Tomatenragout mit mediterranem Bulgur Rote Bete	20.02.2026	 Pusztapfanne Vegetarisches Geschnetzeltes in Tomatensauce mit Paprika und Mais, dazu Reis Rotkohl-Apfelrohkost	 2 Fischli mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree Rotkohl-Apfelrohkost	 Kalter Milchreis mit Apfelmus Rotkohl-Apfelrohkost	 Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Rotkohl-Apfelrohkost
7	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	9	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
09.02.2026	 Schweinegeschnetzeltes in dunkler Sauce mit Gemüsestreifen und Kartoffeln Pfirsichkompott	 Polentatasche Maisgrießtasche mit Spinat-füllung, Tomaten-Sahnesauce und Kartoffelpüree Pfirsichkompott	 Nudelsalat mit Gemüse, dazu Hähnchennuggets Pfirsichkompott	 Spätzle und Käserahmsauce mit Pilzen Pfirsichkompott	23.02.2026	 Bauerngulasch Schweinefleisch und Jagdwurstwürfel in Sauce, dazu Kartoffeln Birnenkompott	 4 Maultaschen mit Gemüsefüllung und Tomaten-Kräutersauce Birnenkompott	 Bulgur-Salat mit Tomate und Zucchini, dazu Geflügel-Cevapcici Birnenkompott	 Reissuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich Birnenkompott
10.02.2026	 Blumenkohl in holländischer Sauce mit veget. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln Obst	 Fischpfanne Seelachswürfel in Kräutersauce, dazu Gemüse-Reis Obst	 Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven, ital. Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen Obst	 Schokopuddingsuppe mit Zwieback Obst	24.02.2026	 Fusilli und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Obst	 Eieromelett auf Rahmmöhren und Kartoffelpüree Obst	 Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven, ital. Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen Obst	 Grießbrei mit stückiger Apfelsauce Obst
11.02.2026	 Käse-Lauchcremesuppe mit Geflügelfleischklößchen Stracciatellajoghurtspeise	 Fleischkäse mit dunkler Sahnesauce, Rosenkohl und Kartoffeln Stracciatellajoghurtspeise	 Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli Stracciatellajoghurtspeise	 Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit  Sonnenblumenhack in Tomatensauce Stracciatellajoghurtspeise	25.02.2026	 Grüne Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln und Rindfleisch Schokogrießbrei	 Bratwurst mit Rahmsauce, Sauerkraut und Kartoffeln Schokogrießbrei	 Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes Schokogrießbrei	 Vollkornnudeln mit Spinatrahmsauce Schokogrießbrei
12.02.2026	 Hühnerfrikassee mit Geflügelfleisch-bällchen und Erbsen, dazu Kartoffeln Quarkspeise mit Waldmeistergeschmack	 Panierte Jagdwurstscheibe mit Fusilli und Tomatensauce Quarkspeise mit Waldmeistergeschmack	 Mexico Salat Salat, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchenbruststreifen und Knoblauch-Joghurt-Dressing Quarkspeise mit Waldmeistergeschmack	 Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Hafervollkornbrot Quarkspeise mit Waldmeistergeschmack	26.02.2026	 Nudeln "Carbonara Art" Fusilli und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln Quarkspeise mit Bananengeschmack	 Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsen und Kartoffeln Quarkspeise mit Bananengeschmack	 Fitness-Salat Salatmix, Spinat, Mais, Möhren, Paprika und Sonnenblumenkerne, dazu Honig-Senf-Dressing Quarkspeise mit Bananengeschmack	 Möhren-Pastinakencremesuppe , dazu Vollkornbrot Quarkspeise mit Bananengeschmack
13.02.2026	 Buntes Eierragout in Senfsauce und Kartoffelpüree Möhren-Mandarinen-Rohkost	 Kochklops mit Kapernsauce und Kartoffeln Möhren-Mandarinen-Rohkost	 Kalter Grießbrei mit Pfirsichsauce Möhren-Mandarinen-Rohkost	 Fusilli mit Tomatensauce Möhren-Mandarinen-Rohkost	27.02.2026	 Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis Weißkrautsalat mit Kräutern	 Fisch in Knusperpanade mit Zitronenbuttersauce und Kartoffeln Weißkrautsalat mit Kräutern	 Kalter Grießbrei mit Kirschsauc Weißkrautsalat mit Kräutern	 Gemüsebolognese mit Möhren, Zucchini, Paprika und Mais, dazu Ebly Weißkrautsalat mit Kräutern

3

BESTELLSCHEIN SCHULE

Kundennummer:

Name:

Schule & Klasse:

Unterschrift:


KW 6	A	B	F	C
Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				


KW 7	A	B	F	C
Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				


KW 8	A	B	F	C
Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				


KW 9	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) 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