

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



Dieses Produkt wurde im klimaneutralen Druckverfahren hergestellt.



Die als BIO ausgelobten Speisekomponenten und -zutaten sind zertifiziert durch Grünstempel DE-ÖKO-021.



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 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

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



ABGABE BESTELLUNG BIS:
20.01.2025



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

MENÜPLAN VOM 02.02.2026 BIS 27.02.2026 KW 6 - 9

Ferien: Sachsen-Anhalt 02.02. - 06.02.2026, Niedersachsen 02.02. - 03.02.2026

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 A(a) G,I	Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffelpüree 1,G,I G	Geflügelwienerscheiben mit Honig-Senf-Marinade 2,3,7 8,J	Milchreis mit Zimt und Zucker G	16.02.2026	Currywurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Curry-Tomatensoße, dazu Penne 2,3,7 I A(a)	Blumenkohl-Käsebratling mit Schnittlauchsahnesoße und Kartoffelpüree A(a),C,G,I G	Hähnchenschnitzel, dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade und Ketchup A(a) 8,J	Möhreneintopf mit Fleischklößchen G,I C
	Apfelmus 3	Apfelmus 3		Apfelmus 3		Rote Fruchtgrütze		Rote Fruchtgrütze	
03.02.2026	Penne mit Tomatensoße und Geflügeljagdwurstwürfeln A(a) I 2,3	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Erbsen-Möhren-Maisgemüse und Kartoffeln F 1,G	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurtdressing G G	Kartoffelcremesuppe, dazu Hafervollkornbrot G,I A(a,c,d)	17.02.2026	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke 1,G,I,J 2,8,J	3 Quarkkeulchen mit Vanillesoße 2,5,A(a),C,G,L G	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurtdressing G G	Nudeln Napoli Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Kräutersoße A(a) I
	Obst	Obst		Obst		Obst		Obst	Obst
04.02.2026	Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomatensoße und Reibekäse A(a) I G	Lose Wurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Wunschesen A(a) I G	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücke in Joghurt, dazu Cornflakes G A(d)	Geflügfleischklößchen in heller Sauce mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffeln A(a) G,I	18.02.2026	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis 1,G	Geflügel-Hackbraten in Geflügelsauce, mit Rotkohl und Kartoffeln A(a) 8	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücke in Joghurt, dazu Knusper-Müsli G A(a,c,d)	Gemüsecremesuppe, dazu Vollkornbrot A(a,b)
	Nougatpudding G	Nougatpudding G		Nougatpudding G		Vanillejoghurtzubereitung	Vanillejoghurtzubereitung G	Vanillejoghurtzubereitung G	Vanillejoghurtzubereitung G
05.02.2026	2 Gekochte Eier mit Rahmspinat und Kartoffeln C G,I	Ragout vom Schwein und Rind, dazu Fusilli A(a)	Hähnchenschnitzel, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Ketchup A(a) 8 3,C,J	Graupensuppe mit Schweinefleisch A(d),I	19.02.2026	Milchreis mit Kirschsoße G	4 Hähnchen nuggets mit Ratatouillegemüse und Kartoffelpüree 3,7,A(a),I I G	Paniertes Schweineschnitzel, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Ketchup A(a),C 8 3,C,J	Penne mit Käsesoße A(a) 1,G,I
	Zitronenjoghurtspeise 1,G	Zitronenjoghurtspeise 1,G		Zitronenjoghurtspeise 1,G		Obst	Obst	Obst	Obst
06.02.2026	Gemüse-Hähnchenpfanne Hähnchenbruststreifen mit Möhren, Paprika, Zucchini und Mais, dazu Kartoffeln G	Fischbratling mit Dillsauce und Kartoffelpüree A(a),D,G,I G	Kalter Milchreis mit Erdbeersauce G	Kichererbsen-Tomatenergout mit mediterranem Bulgur A(a),G,I	20.02.2026	Pusztapfanne Vegetarisches Geschnetzeltes in Tomatensoße mit Paprika und Mais, dazu Reis A(a),C,G I	Fischli mit Zitronenbuttersoße und Kartoffelpüree A(a),D G,I G	Kalter Milchreis mit Apfelmus G 3	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben I 2,3,7
	Rote Bete 8	Rote Bete 8		Rote Bete 8		Rotkohl-Apfelrohkost	Rotkohl-Apfelrohkost		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 1,G,I,J	Poletatasche Maisgrießtasche mit Spinatfüllung, Tomaten-Sahnesoße und Kartoffelpüree A(a),G G,I G	Nudelsalat mit Gemüse, dazu Hähnchen nuggets A(a) 3,7,A(a),I	Spätzle und Käserahmsauce mit Pilzen A(a),C 1,G,I	23.02.2026	Bauerngulasch Schweinefleisch und Jagdwurstwürfel in Sauce, dazu Kartoffeln 1,G,I,J 2,3,7,J	4 Maultaschen mit Gemüsefüllung und Tomaten-Kräutersoße A(a),C,G,I I	Bulgur-Salat mit Tomate und Zucchini, dazu Geflügel-Cevapcici A(a) A(a),C,G,J	Reissuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich G,I C,G
	Pfirsichkompost			Pfirsichkompost		Birnenkompost	Birnenkompost	Birnenkompost	
10.02.2026	Blumenkohl in holländischer Sauce mit veget. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln G,I A(a,c),C,G	Fischpfanne Seelachswürfel in Kräutersoße, dazu Gemüse-Reis D,G,I Obst	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven, ital. Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen 2,3,5,A(a),C,G,L 2,C,G	Schokopuddingsuppe mit Zwieback A(a,d),F,G	24.02.2026	Fusilli und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln A(a) 2,3	Eieromelett auf Rahmmöhren und Kartoffelpüree C,G,I G,I G	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven, ital. Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen 2,3,5,A(a),C,J,L 2,C,G	Grießbrei mit stückiger Apfelsauce A(a),G
				Obst		Obst	Obst	Obst	Obst
11.02.2026	Käse-Lauchcremesuppe mit Geflügelfleischklößchen 1,G,I A(a)	Fleischkäse mit dunkler Sahnesoße, Rosenkohl und Kartoffeln 2,3,7 1,G,I,J	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli 1,G A(a,c,d)	Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit Sonnenblumenhack in Tomatensoße A(a) I	25.02.2026	Grüne Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln und Rindfleisch G,J	Bratwurst mit Rahmsauce, Sauerkraut und Kartoffeln 7,I,J 1,G,I,J I	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes 1,G A(a)	Vollkornnudeln mit Spinatrahmsauce A(a),G,I
	Stracciatellajoghurtspeise 1,G	Stracciatellajoghurtspeise 1,G		Stracciatellajoghurtspeise A(a)		Schokogrießbrei A(a),G	Schokogrießbrei A(a),G	Schokogrießbrei A(a),G	Schokogrießbrei A(a),G
12.02.2026	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Kartoffeln A(a) G,I	Panierte Jagdwurstscheibe mit Fusilli und Tomatensauce 2,A(a) A(a)	Mexico Salat Salat, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchenbruststreifen und Knoblauch-Joghurt-Dressing G	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Hafervollkornbrot A(a),C A(a,c,d)	26.02.2026	Nudeln "Carbonara Art" Fusilli und Käsesoße mit Kochschinkenwürfeln A(a) 1,6,I 2,3,7	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsen und Kartoffeln A(a) 1,G 1,6,I 2,3,7	Fitness-Salat Salatmix, Spinat, Mais, Möhren, Paprika und Sonnenblumenkerne, dazu Honig-Senf-Dressing G,J	Möhren-Pastinakcremesuppe, dazu Vollkornbrot G,I A(a,b)
	Quarkspeise mit Waldmeistergeschmack 1,G	Quarkspeise mit Waldmeistergeschmack 1,G		Quarkspeise mit Waldmeistergeschmack 1,G		Quarkspeise mit Bananengeschmack 1,G	Quarkspeise mit Bananengeschmack 1,G	Quarkspeise mit Bananengeschmack 1,G	Quarkspeise mit Bananengeschmack 1,G
13.02.2026	Buntes Eriragout in Senfsauce und Kartoffelpüree C G,I,J G	Kochklops mit Kapernsauce und Kartoffeln A(a),C,G,J G,I	Kalter Grießbrei mit Pfirsichsauce A(a),G	Fusilli mit Tomatensauce A(a) I	27.02.2026	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis G	Fisch in Knusperpanade mit Zitronenbuttersoße und Kartoffeln D G,I	Kalter Grießbrei mit Kirschsauce A(a),G	Gemüsebolognese mit Möhren, Zucchini, Paprika und Mais, dazu Eby I A(a)
	Möhren-Mandarinen-Rohkost	Möhren-Mandarinen-Rohkost		Möhren-Mandarinen-Rohkost		Weißkrautsalat mit Kräutern	Weißkrautsalat mit Kräutern	Weißkrautsalat mit Kräutern	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 I B Krebstiere 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) Kaschunüsse i) Pecannüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenstandnüsse l I Sellerie und Erzeugnisse l J Senf und Erzeugnisse k I Sesamsamen und Erzeugnisse l L Schwefeloxid 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 I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle I