

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.

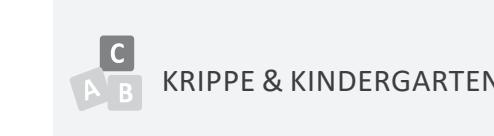
3

MENÜPLAN KITA

02.02.2026 - 27.02.2026



KW 6 BIS 9



KRIPPE & KINDERGARTEN

ABGABE BESTELLUNG BIS:
20.01.2025

i 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

	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	8	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
02.02.2026	Fusilli mit Tomaten-Käsesauce A(a) G,I	Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffelpüree 1,G,I G	Milchreis mit Zimt und Zucker G	16.02.2026	Currywurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Penne 2,3,7 I A(a)	Blumenkohl-Käsebratling mit Schnittlauchsahnesauce und Kartoffelpüree A(a),C,G,I G,I G	Möhreneintopf mit Fleischklößchen G,I C
	Apfelmus 3	Apfelmus 3	Apfelmus 3		Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze
03.02.2026	Penne mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln A(a) I 2,3	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Erbsen-Möhren-Maisgemüse und Kartoffeln F 1,G G	Kartoffelcremesuppe, dazu Hafervollkornbrot A(a,c,d)	17.02.2026	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke 1,G,I,J G 2,8,J	2 Quarkkeulchen mit Vanillesauce 2,5,A(a),C,G,L G	Nudeln Napoli Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce A(a) I
	Obst	Obst G	Obst		Obst	Obst	Obst
04.02.2026	Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomatensauce und Reibekäse A(a) I G	Lose Wurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree A(a) Wunschesen	Geflügelfleischklößchen 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) 1,G 8	Gemüsecremesuppe, dazu Vollkornbrot A,b)
	Nougatpudding G	Nougatpudding	Nougatpudding G		Vanillejoghurtzubereitung G	Vanillejoghurtzubereitung G	Vanillejoghurtzubereitung G
05.02.2026	Gekochtes Ei mit Rahmspinat und Kartoffeln C G,I	Ragout vom Schwein und Rind, dazu Fusilli A(a) 1,G,I,J A(a)	Graupensuppe mit Schweinefleisch A(d),I	19.02.2026	Milchreis mit Kirschsaucce G	3 Hähnchen nuggets mit Ratatouillegemüse und Kartoffelpüree 3,7,A(a),I I G	Penne mit Käsesauce A(a) 1,G,I
	Zitronenjoghurtspeise 1,G	Zitronenjoghurtspeise 1,G	Zitronenjoghurtspeise 1,G		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,I G	Kichererbsen-Tomatenragout mit mediterranem Bulgur A(a),G,I	20.02.2026	Pusztapfanne Vegetarisches Geschnetzeltes in Tomatensauce mit Paprika und Mais, dazu Reis A(a,c),C,G I	Fischli mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree A(a),D G,I G	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben 2,3,7
	Rote Bete oder Obst 8	Rote Bete oder Obst 8	Rote Bete oder Obst 8		Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst A(a)	Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst A(a)	Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst A(a)
7	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	9	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
09.02.2026	Schweingeschnetzeltes in dunkler Sauce mit Gemüestreifen und Kartoffeln 1,G,I,J	Polentatasche Maisgrüttasche mit Spinatfüllung, Tomaten-Sahnesauce und Kartoffelpüree A(a),G G,I G	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	3 Maultaschen mit Gemüsefüllung und Tomaten-Kräutersauce A(a),C,G,I I	Reissuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich G,I C,G
	Pfirsichkomott A(a,c),C,G	Pfirsichkomott	Pfirsichkomott		Birnenkomott	Birnenkomott	Birnenkomott
10.02.2026	Blumenkohl in holländischer Sauce mit veget. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln G,I	Fischpfanne Seelachswürfel in Krätersauce, dazu Gemüse-Reis A(a,c),C,G Obst	Schokopuddingsuppe mit Zwieback A(a,d),F,G	24.02.2026	Fusilli und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln A(a) I 2,3	Eieromelett auf Rahm Möhren und Kartoffelpüree C,G,I G,I G	Grießbrei mit stückiger Apfelsauce A,a)
	Obst	Obst	Obst		Obst	Obst	Obst
11.02.2026	Käse-Lauchcremesuppe mit Geflügelfleischklößchen A(a)	Fleischkäse mit dunkler Sahnesauce, Rosenkohl und Kartoffeln 2,3,7 1,G,I,J	Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce A(a) I	25.02.2026	Grüne Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln und Rindfleisch G,I	Bratwurst mit Rahmsauce, Sauerkraut und Kartoffeln 7,I,J 1,G,I,J I	Vollkornnudeln mit Spinatrahmsauce A(a) G,I
	Stracciatellajoghurtspeise 1,G	Stracciatellajoghurtspeise 1,G	Stracciatellajoghurtspeise 1,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) I	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Hafervollkornbrot A(a),C A(a,c,d)	26.02.2026	Nudeln "Carbonara Art" Fusilli und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln A(a) 1,G,I 2,3,7	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsen und Kartoffeln A(a) 1,G Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsen und Kartoffeln A(a) 1,G	Möhren-Pastinakencremesuppe, dazu Vollkornbrot A,a)
	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
13.02.2026	Buntes Eierragout in Senfsauce und Kartoffelpüree C G,I,J G	Kochklops mit Kapernsauce und Kartoffeln A(a),C,G,I G,I	Fusilli mit Tomatensauce A(a) I	27.02.2026	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis G	Fisch in Knusperpanade mit Zitronenbuttersauce und Kartoffeln D G,I	Gemüsebolognese mit Möhren, Zucchini, Paprika und Mais, dazu Ebyl A,a)
	Möhren-Mandarinen-Rohkost oder Obst A(a)	Möhren-Mandarinen-Rohkost oder Obst A(a)	Möhren-Mandarinen-Rohkost oder Obst A(a)		Weißkrautsalat mit Kräutern oder Obst A(a)	Weißkrautsalat mit Kräutern oder Obst A(a)	Weißkrautsalat mit Kräutern oder Obst A(a)

3 BESTELLSCHEIN KITA

Kundennummer: interne Nummer:

Name: _____

Einrichtung: _____

Unterschrift: _____

KW 6 A B C

Montag		<input type="checkbox"/>	
Dienstag		<input type="checkbox"/>	
Mittwoch	<input type="checkbox"/>		
Donnerstag		<input type="checkbox"/>	
Freitag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

KW 7 A B C

Montag	<input type="checkbox"/>		
Dienstag		<input type="checkbox"/>	
Mittwoch	<input type="checkbox"/>		
Donnerstag		<input type="checkbox"/>	
Freitag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

KW 8 A B C

Montag			<input type="checkbox"/>
Dienstag			<input type="checkbox"/>
Mittwoch	<input type="checkbox"/>		
Donnerstag		<input type="checkbox"/>	
Freitag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

KW 9 A B C

Montag			<input type="checkbox"/>
Dienstag	<input type="checkbox"/>		
Mittwoch		<input type="checkbox"/>	
Donnerstag		<input type="checkbox"/>	
Freitag	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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 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) Kaschnüsse i) Pecanissen j) Paranüssen k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse I L Sellerie und Erzeugnisse I M Senf und Erzeugnisse I N Sesamsamen und Erzeugnisse I O Schwefeldioxid und Sulfite I M Lupine und Erzeugnisse I N Weichtiere und Erzeugnisse I 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 geschwärzt I 6 geschwärzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle I