

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.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 Optimalen 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



service@alex-menue.de
www.alexmenü.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 - C -	8	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
02.02.2026	Fusilli mit Tomaten-Käsesauce Apfelmus	Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffelpüree 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	Möhreneintopf mit Fleischklößchen Rote Fruchtgrütze
03.02.2026	Penne mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Obst	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Erbsen-Möhren-Maisgemüse und Kartoffeln Obst	Kartoffelcremesuppe , dazu Hafervollkornbrot Obst	17.02.2026	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke Obst	2 Quarkkeulchen mit Vanillesauce 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 Wunschessen 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	Gemüsecremesuppe , dazu Vollkornbrot Vanillejoghurtzubereitung
05.02.2026	Gekochtes Ei mit Rahmspinat und Kartoffeln Zitronenjoghurtspeise	Ragout vom Schwein und Rind , dazu Fusilli Zitronenjoghurtspeise	Graupensuppe mit Schweinefleisch Zitronenjoghurtspeise	19.02.2026	Milchreis mit Kirschsauce Obst	3 Hähnchennuggets mit Ratatouillegemüse und Kartoffelpüree Obst	Penne mit Käsesauce Obst
06.02.2026	Gemüse-Hähnchenpfanne Hähnchenbruststreifen mit Möhren, Paprika, Zucchini und Mais, dazu Kartoffeln Rote Bete oder Obst	Fischbratling mit Dillsauce und Kartoffelpüree Rote Bete oder Obst	Kichererbsen-Tomatenragout mit mediterranem Bulgur Rote Bete oder Obst	20.02.2026	Pusztapfanne Vegetarisches Geschnetzeltes in Tomatensauce mit Paprika und Mais, dazu Reis Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	Fischli mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Rotkohl-Apfelrohkost oder Obst
7	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	9	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
09.02.2026	Schweinegeschnetzeltes in dunkler Sauce mit Gemüsestreifen und Kartoffeln Pfirsichkompott	Polentatasche Maisgrießtasche mit Spinat- füllung, Tomaten-Sahnesauce und Kartoffelpüree Pfirsichkompott	Spätzle und Käserahmsauce mit Pilzen Pfirsichkompott	23.02.2026	Bauerngulasch Schweinefleisch und Jagdwurstwürfel in Sauce, dazu Kartoffeln Birnenkompott	3 Maultaschen mit Gemüsefüllung und Tomaten-Kräutersauce Birnenkompott	Reissuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich Birnenkompott
10.02.2026	Blumenkohl in holländischer Sauce mit veget. Geschnetzeltes, dazu Kartoffeln Obst	Fischpfanne Seelachswürfel in Kräutersauce, dazu Gemüse-Reis Obst	Schokopuddingsuppe mit Zwieback Obst	24.02.2026	Fusilli und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Obst	Eieromelett auf Rahmmöhren und Kartoffelpüree Obst	Grießbrei mit stückiger Apfelsauce Obst
11.02.2026	Käse-Lauchcremesuppe mit Geflügelfleischklößchen Stracciatellajoghurtspeise	Fleischkäse mit dunkler Sahnesauce, Rosenkohl und Kartoffeln 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	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	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	Möhren-Pastinakencremesuppe , dazu Vollkornbrot Quarkspeise mit Bananengeschmack
13.02.2026	Buntes Eierragout in Senfsauce und Kartoffelpüree Möhren-Mandarinen-Rohkost oder Obst	Kochklops mit Kapernsauce und Kartoffeln Möhren-Mandarinen-Rohkost oder Obst	Fusilli mit Tomatensauce Möhren-Mandarinen-Rohkost oder Obst	27.02.2026	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis Weißkrautsalat mit Kräutern oder Obst	Fisch in Knusperpanade mit Zitronenbuttersauce und Kartoffeln Weißkrautsalat mit Kräutern oder Obst	Gemüsebolognese mit Möhren, Zucchini, Paprika und Mais, dazu Ebly Weißkrautsalat mit Kräutern oder Obst

3

BESTELLSCHEIN KITA

Kundennummer:

interne Nummer:

Name:

Einrichtung:

Unterschrift:

KW 6	A	B	C		KW 7	A	B	C		KW 8	A	B	C		KW 9	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 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) Pecanüsse j) 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