

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.



4

MENÜPLAN KITA

02.03.2026 - 27.03.2026



KW 10 BIS 13



KRIPPE & KINDERGARTEN



ABGABE BESTELLUNG
BIS: 17.02.2026



service@alex-menue.de
www.alexmenü.de

MENÜPLAN VOM 02.03.2026 BIS 27.03.2026 KW 10 - 13

Ferien Niedersachsen: 23.03.2026 - 07.04.2026

10	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	12	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
02.03.2026	Gabelspaghetti mit Tomatensauce Apfelmus	Schweinegulasch mit Möhren und Kartoffelpüree Apfelmus	Milchreis mit Zucker und Zimt Apfelmus	16.03.2026	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis Apfel-Aprikosenkompott	Polenta-Tasche Maisgrießtasche mit Spinatfüllung, dazu Basilikumsauce und Kartoffeln Apfel-Aprikosenkompott	Sternchennudelsuppe mit buntem Gemüse-Mix, Eierstich und Brötchen Apfel-Aprikosenkompott
03.03.2026	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Obst	Bratwurst mit Rahmsauce, Frühlingsgemüse und Kartoffeln Obst	Linsencurry mit Apfel und Möhre, dazu Ebly Obst	17.03.2026	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke Obst	Eierkuchen mit Schokoladensauce Obst	Gemüsepfanne in Curry-Sahnesauce, dazu Bulgur Obst
04.03.2026	Blumenkohl in holländischer Sauce mit veget. Geschnietzelten, dazu Kartoffeln Quarkspeise mit Waldmeistergeschmack	Hähnchennuggets mit Ratatouillegemüse und Kartoffelpüree Quarkspeise mit Waldmeistergeschmack	Penne mit Käse-Kräutersauce Quarkspeise mit Waldmeistergeschmack	18.03.2026	Fusilli mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Stracciatellajoghurt	3 Fischnuggets mit Dillsauce, Erbsen-Möhren-Maisgemüse und Kartoffeln Stracciatellajoghurt	Möhren-Orangencremesuppe, dazu Hafervollkornbrot Stracciatellajoghurt
05.03.2026	Fusilli mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Schokopudding	Schweinebraten mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffeln Schokopudding	Brokkolicremesuppe dazu Vollkornbrot Schokopudding	19.03.2026	Milchreis mit heißer Kirschsauce Obst	Gebratene Hähnchenbrust mit buntem Gemüse in Rahm, dazu Kartoffelpüree Obst	Penne mit Tomaten-Käsesauce Obst
06.03.2026	Gekochtes Ei in Senfsauce mit Kartoffeln Rote Bete oder Obst	Fischpfanne Seelachswürfel in Kräutersauce, dazu Reis Rote Bete oder Obst	Möhreneintopf mit Schweinefleischeinlage Rote Bete oder Obst	20.03.2026	Buntes Eierragout in Senfsauce mit Gemüseeinlage und Kartoffeln Weißkraut-Kräuter-Rohkost oder Obst	Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree Weißkraut-Kräuter-Rohkost oder Obst	Vollkornnudeln und Käserahmsauce mit Pilzen Weißkraut-Kräuter-Rohkost oder Obst
11	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	13	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -
09.03.2026	Tomaten-Geflügelfleisch-klößchen-Ragout mit Paprika und Mais, dazu Penne Kirschkompott	Gemüseschnitzel mit Kräutersahnesauce und Kartoffeln Kirschkompott	Reissuppe mit Gemüseeinlage und Brötchen Kirschkompott	23.03.2026	Geflügelwurstgulasch Geflügeljagdwurstwürfel in dunkler Sauce mit Gemüse, dazu Kartoffelpüree Birnenkompott	Putengeschnitzeltes mit Gemüseeinlage und Kartoffeln Birnenkompott	Fusilli mit Brokkolicremesauce Birnenkompott
10.03.2026	Buntes Eierragout in Kräutersauce mit Gemüseeinlage und Kartoffelpüree Obst	Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Erbsen und Kartoffeln Obst	Vanillepuddingsuppe mit Schokocornflakes Obst	24.03.2026	Soljanka mit Jagdwurst-, Gurken- und Paprikawürfeln in Tomatensauce dazu Maisbrot Obst	Eieromelett mit Rahmspinat und Kartoffeln Obst	Grießbrei mit roter Fruchtsauce Obst
11.03.2026	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Kartoffeln Quarkspeise mit Vanillegeschmack	Panierte Jagdwurstscheibe mit Fusilli und Tomatensauce Quarkspeise mit Vanillegeschmack	Gelber Erbseneintopf mit Vollkornbrot Quarkspeise mit Vanillegeschmack	25.03.2026	Brokkoli in holländischer Sauce mit veg. Geschnietzelten, dazu Kartoffeln Pudding mit Nougatgeschmack	Hackbraten in Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln Pudding mit Nougatgeschmack	Kartoffelcremesuppe mit Hafervollkornbrot Pudding mit Nougatgeschmack
12.03.2026	Hot-Dog-Wurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Tomatensauce mit Gewürzgurken und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree Erdbeerjoghurtspeise	Fischbratling mit Schnittlauchsauce, Mischgemüse und Reis Erdbeerjoghurtspeise	Gemüsecremesuppe, dazu Hafervollkornbrot Erdbeerjoghurtspeise	26.03.2026	Nudeln "Carbonara Art" Penne und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln Joghurt mit Bananengeschmack	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsen und Kartoffeln Joghurt mit Bananengeschmack	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot Joghurt mit Bananengeschmack
13.03.2026	Bauerneintopf Geflügelhackfleischeinlage mit Gemüse- und Kartoffelstückchen Möhren-Mandarinen-Rohkost oder Obst	Kochklops in Kapernsauce, dazu Kartoffeln Möhren-Mandarinen-Rohkost oder Obst	Gabelspaghetti mit Tomatensauce Möhren-Mandarinen-Rohkost oder Obst	27.03.2026	Weißkohlpfanne mit Fleischklößchen, dazu Kartoffeln Möhren-Apfelrohkost oder Obst	Fischli mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree Möhren-Apfelrohkost oder Obst	Nudeln "Primavera" Gabelspaghetti mit Gemüse-Sahnesauce Möhren-Apfelrohkost oder Obst

4

BESTELLSCHEIN KITA

Kundennummer:

interne Nummer:

Name:

Einrichtung:

Unterschrift:

KW 10	A	B	C	KW 11	A	B	C	KW 12	A	B	C	KW 13	A	B	C
Montag				Montag				Montag				Montag			
Dienstag				Dienstag				Dienstag				Dienstag			
Mittwoch				Mittwoch				Mittwoch				Mittwoch			
Donnerstag				Donnerstag				Donnerstag				Donnerstag			
Freitag				Freitag				Freitag				Freitag			

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) Paranisüsse 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