

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 Optimierten Mischkost (optiMIX®) 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

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.



12

MENÜPLAN KITA

12.10.2026 - 06.11.2026



KW 42 BIS 45



KRIPPE & KINDERGARTEN



ABGABE BESTELLUNG
BIS: 29.09.2026



service@alex-menue.de
www.alexmenü.de

MENÜPLAN VOM 12.10.2026 BIS 06.11.2026 KW 42 - 45

Ferien: Sachsen-Anhalt 19.10.2026 - 30.10.2026
Niedersachsen 12.10.2026 - 23.10.2026

42	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	44	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -					
12.10.2026	 Fusilli mit Tomaten-Kräutersauce Apfelmus	A(a) I 3	 Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffelpüree Apfelmus	G G 3	26.10.2026  Hot-Dog-Wurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Tomatensauce mit Gewürzgurken und Zwiebeln, dazu Püree Rote Fruchtgrütze	2,3,7 8,G,J G	 Polenta-Tasche Maisgrießtasche mit Spinat- füllung, dazu Basilikumsauce und Kartoffeln Rote Fruchtgrütze	A(a),G G,I	 Hexensuppe Bunter Gemüseeintopf mit Kürbis und Reiseinlage, dazu Brötchen Rote Fruchtgrütze	G,I A(a)		
13.10.2026	 Blumenkohl in holländischer Sauce mit Fleischklößchen, dazu Kartoffeln Obst	G,I C	 Currywurst in milder Curry-Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree Obst	2,3,7 I G	27.10.2026  Geflügel-Hackfleischstippe in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke Obst	1,G,J G 2,8,J	 3 Eierkuchen mit Apfel-Zimtsauce Obst	A(a),C,G	 Vollkornnudeln mit cremiger Käse-Champignonsauce Obst	A(a) 1,G,I		
14.10.2026	 Herbstliches Gemüseragout mit Kürbis, Möhren, Brokkoli und vegetar. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln Haselnusspudding	G,I A(a,c),C,G G	 Geflügel-Hackbraten in Geflügelsauce, mit Rotkohl und Kartoffeln Haselnusspudding	A(a) 1,G 8 G	28.10.2026  Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich, dazu Vollkornbrot Haselnusspudding	A(a),C I C,G A(a,b) G	 Fusilli und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Quarkspeise Kirsche	A(a) I 2,3 G	 Gebratene Hähnchenbrust mit Erbsen in holländischer Sauce, dazu Kartoffeln Quarkspeise Kirsche	F,I C,G,I G	 Brokkolicremesuppe, dazu Haferbrot Quarkspeise Kirsche	G,I A(a,b,c,d) G
15.10.2026	 Penne mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Joghurtspeise Zitrone	A(a) I 2,3 1,G	 3 Hähnchennuggets mit Möhren in Rahm und Kartoffelpüree Joghurtspeise Zitrone	3,7,A(a),I G,I G 1,G	29.10.2026  Exotisches Linsencurry mit Apfel und Möhre, dazu Ebly Joghurtspeise Zitrone	G,I A(a)	 Milchreis mit Blutsauce (dunkle Kirschsauce) Obst	G 1	 Fleischkäse in milder Kümmelsauce, Sauerkraut und Kartoffeln Obst	2,3,7 1,G,I,J I	 Gabelspaghetti mit Möhrencremesauce Obst	A(a) G,I
16.10.2026	 Buntes Eierragout in Kräutersauce mit Gemüseeinlage und Kartoffeln  Rote Bete oder Obst	C G,I 8	 Fischli mit Zitronenbuttersauce und Reis  Rote Bete oder Obst	A(a,d) G,I 8	30.10.2026  Kürbis-Kokoscremesuppe, dazu Croûtons  Rote Bete oder Obst	G,I A(a) 8	 Buntes Eierragout in Senfsauce mit Gemüseeinlage dazu Kartoffeln  Weißkraut-Kräuterrohkost oder Obst	C G,I,J 8	 3 Fischnuggets (Dorsch) in Dillsauce und Reis  Weißkraut-Kräuterrohkost oder Obst	A(a),D G,I 8	 Kichererbsen-Tomatenragout mit mediterranem Bulgur  Weißkraut-Kräuterrohkost oder Obst	I A(a),G,I
43	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -	45	Menü - A -	Menü - B -	Menü - C -					
19.10.2026	 Hühnerfrikassee mit Geflügelfleisch- bällchen und Erbsen, dazu Kartoffeln Pfirsichkompott	A(a) G,I	 Möhren-Sesambratling mit Schnittlauchsauce und Kartoffelpüree Pfirsichkompott	A(a),C,I,K G,I G	02.11.2026  Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis Apfel-Aprikosenkompott	G	 3 Maultaschen mit Schweinefleisch-Spinatfüllung und Tomaten-Kräutersauce Apfel-Aprikosenkompott	A(a),C,I I	 Möhrensuppe mit Kartoffelwürfeln und Brötchen Apfel-Aprikosenkompott	G,I A(a)		
20.10.2026	 Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce Obst	A(a) I	 Rindergulasch mit Gemüseeinlage, dazu Kartoffelpüree Obst	1,G,I,J G	03.11.2026  Schokoladenpuddingsuppe mit Zwieback Obst	G A(a,d),F,G	 Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Obst	I 2,3,7	 Gekochtes Ei auf Rahmspinat dazu Kartoffelpüree Obst	C,I G,I G	 Grießbrei mit pürierter Fruchtsauce (Pfirsich, Mandarine, Mango, Apfel) Obst	A(a),G
21.10.2026	 Fischpfanne Seelachswürfel in Senfsauce mit buntem Gemüse, dazu Reis Erdbeerpudding	D,G,I,J G	 Eieromelett auf Rahmspinat, dazu Kartoffeln Erdbeerpudding	C,G,I G,I G	04.11.2026  Süßkartoffel-Möhrencremesuppe, dazu Maisbrot Erdbeerpudding	G,I A(a,b,d),F,K G	 Nudeln "Carbonara Art" Fusilli und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln Quarkspeise Banane	A(a) 1,G,I 2,3,7 1,G	 Geflügelfrikadelle mit Geflügelsauce, Möhren-Pastinakengemüse und Kartoffeln Quarkspeise Banane	A(a),C,J 1,G 1,G	 Veggie "Chili con Kürbis" mit Sonnenblumenhack, Kürbis, Kidneybohnen, und Kartoffelwürfeln  JETZT NEU Quarkspeise Banane	G,I 1,G
22.10.2026	 Gemüse-Hähnchenpfanne Hähnchenbruststreifen mit Möhren, Paprika, Zucchini und Mais, dazu Kartoffeln Quarkspeise Waldmeister	G 1,G	 Panierte Jagdwurstscheibe mit Fusilli und Tomatensauce Quarkspeise Waldmeister	2,A(a) A(a) I 1,G	05.11.2026  Fusilli mit Tomatensauce Quarkspeise Waldmeister	A(a) I 1,G	 Brokkoli in holländischer Sauce, mit veget. Geschnetzelten und Ebly Joghurtspeise Stracciatella	G,I A(a,c),C,G A(a) 1,G	 Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsen und Kartoffeln Joghurtspeise Stracciatella	A(a) 1,G 1,G	 Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, dazu Vollkornbrot Joghurtspeise Stracciatella	G,I A(a,b) 1,G
23.10.2026	 Geflügelwurstgulasch Geflügeljagdwurstwürfel in dunkler Sauce mit Gemüse, dazu Kartoffelpüree  Rotkohlrohkost oder Obst	2,3 1,G,I,J G	 Kochklops mit Kapernsauce und Kartoffeln  Rotkohlrohkost oder Obst	A(a),C,G,J G,I	06.11.2026  Vegetarischer Linseneintopf mit Vollkornbrot  Rotkohlrohkost oder Obst	G,I,J A(a,b)	 Weißkohlpfanne mit Fleischklößchen und Kartoffeln  Möhren-Mandarinenrohkost oder Obst	1,G,I,J C	 Fisch in Knusperpanade mit Zitronenbuttersauce und Kartoffeln  Möhren-Mandarinenrohkost oder Obst	D G,I	 Penne mit Gemüse-Sahnesauce  Möhren-Mandarinenrohkost oder Obst	A(a) G,I

12BESTELLSCHEIN KITA

Kundennummer:

interne Nummer:

Name:

Einrichtung:

Unterschrift:

KW 42	A	B	C	KW 43	A	B	C	KW 44	A	B	C	KW 45	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 Chec

 Schwein/
pork

 Rind/
beef

 Geflügel/
poultry

 Fisch/
fish

 vegetarisch/
vegetarian

 Milchspeise/
milk dish

 eigene
Herstell
ung/

 Die als BIO ausgelobten Speisekomponenten und -zutaten sind zertifiziert durch Grüntempel 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 L 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