

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.alexmenü.de

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.





12

MENÜPLAN SCHULE

12.10.2026 - 06.11.2026 

KW 42 BIS 45

 SCHULE

 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 - F -	Menü - C -	44	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
12.10.2026	 Fusilli mit Tomaten-Kräutersauce Apfelmus	 Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffelpüree Apfelmus	 Bulgur-Salat mit Tomate und Zucchini,  dazu Geflügel-Cevapcici Apfelmus	 Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus	26.10.2026	 Hot-Dog-Wurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Tomatensauce mit Gewürzgurken und Zwiebeln, dazu Püree Rote Fruchtgrütze	 Polenta-Tasche Maisgrießtasche mit Spinat- füllung, dazu Basilikumsauce und Kartoffeln Rote Fruchtgrütze	 Geflügelboulette,  dazu Nudelsalat mit Gemüse und Mayonnaise	 Hexensuppe Bunter Gemüseeintopf mit Kürbis und Reiseinlage, dazu Brötchen Rote Fruchtgrütze
13.10.2026	 Blumenkohl in holländischer Sauce mit Fleischklößchen, dazu Kartoffeln Obst	 Currywurst in milder Curry-Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree Obst	 Hirten-Salat Eisbergsalat, Gurke Tomate, Balkankäse, Oliven und Joghurt-Dressing	 Bunte Nudeln mit Käsesauce Obst	27.10.2026	 Geflügel-Hackfleischstippe in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke Obst	 3 Eierkuchen mit Apfel-Zimtsauce Obst	 Mexico Salat Salat, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchenbruststreifen und Joghurt-Knoblauch-Dressing	 Vollkornnudeln mit cremiger Käse-Champignonsauce Obst
14.10.2026	 Herbstliches Gemüseragout mit Kürbis, Möhren, Brokkoli und vegetar. Geschnietzelten, dazu Kartoffeln Haselnusspudding	 Geflügel-Hackbraten  in Geflügelsauce, mit Rotkohl und Kartoffeln Haselnusspudding	 Joghurt mit Früchten Apfel- und Birnenstücke in Joghurt, dazu Cornflakes	 Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich, dazu Vollkornbrot Haselnusspudding	28.10.2026	 Fusilli und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Quarkspeise Kirsche	 Gebratene Hähnchenbrust mit Erbsen in holländischer Sauce, dazu Kartoffeln Quarkspeise Kirsche	 Kalter Grießbrei mit Erdbeersauce	 Brokkolicremesuppe, dazu Haferbrot Quarkspeise Kirsche
15.10.2026	 Penne mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Joghurtspeise Zitrone	 4 Hähnchennuggets mit Möhren in Rahm und Kartoffelpüree Joghurtspeise Zitrone	 Hähnchenschnitzel, dazu Nudelsalat mit Mayonnaise und Ketchup	 Exotisches Linsencurry mit Apfel und Möhre, dazu Ebly Joghurtspeise Zitrone	29.10.2026	 Milchreis mit Blutsauce (dunkle Kirschsauce) Obst	 Fleischkäse in milder Kümmelsauce, Sauerkraut und Kartoffeln Obst	 Paniertes Schweineschnitzel, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Ketchup	 Gabelspaghetti mit Möhrencremesauce Obst
16.10.2026	 Buntes Eierragout in Kräutersauce mit Gemüseeinlage und Kartoffeln Rote Bete	 2 Fischli mit Zitronenbuttersauce und Reis Rote Bete	 Kalter Schokogrießbrei mit Vanillesauce	 Kürbis-Kokoscremesuppe, dazu Croûtons Rote Bete	30.10.2026	 Buntes Eierragout in Senfsauce mit Gemüseeinlage dazu Kartoffeln Weißkraut-Kräuterrohkost	 4 Fischnuggets (Dorsch) in Dillsauce und Reis Weißkraut-Kräuterrohkost	 Florida-Salat Salatmix, Tomaten, Pfirsich und Hähnchenbrust, dazu Amerikanischer Krautsalat	 Kichererbsen-Tomatenragout mit mediterranem Bulgur Weißkraut-Kräuterrohkost
43	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	45	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
19.10.2026	 Hühnerfrikassee mit Geflügelfleisch- bällchen und Erbsen, dazu Kartoffeln Pfirsichkompott	 Möhren-Sesambratling mit Schnittlauchsauce und Kartoffelpüree Pfirsichkompott	 Geflügelwiener, dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade	 "Nudeln Napoli" Penne mit fruchtiger Tomaten- Kräutersauce Pfirsichkompott	02.11.2026	 Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis Apfel-Aprikosenkompott	 4 Maultaschen mit Schweinefleisch-Spinatfüllung und Tomaten-Kräutersauce Apfel-Aprikosenkompott	 Geflügelwiener, dazu Kartoffelsalat mit buntem Gemüse und Gewürzgurkenwürfel	 Möhrensuppe mit Kartoffelwürfeln und Brötchen Apfel-Aprikosenkompott
20.10.2026	 Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce Obst	 Rindergulasch mit Gemüseeinlage, dazu Kartoffelpüree Obst	 Perl-Couscous-Salat mit Radieschen, Gurke, Paprika und Lauchzwiebeln	 Schokoladenpuddingsuppe mit Zwieback Obst	03.11.2026	 Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Obst	 2 gekochte Eier auf Rahmspinat dazu Kartoffelpüree Obst	 Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven, ital. Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen	 Grießbrei mit pürierter Fruchtsauce (Pfirsich, Mandarine, Mango, Apfel) Obst
21.10.2026	 Fischpfanne Seelachswürfel in Senfsauce mit buntem Gemüse, dazu Reis Erdbeerpudding	 Eieromelett auf Rahmspinat, dazu Kartoffeln Erdbeerpudding	 Joghurt mit tropischen Früchten Ananas, Pfirsich und Mandarinen mit Joghurt, dazu Schoko-Knuspermüsli	 Süßkartoffel-Möhrencremesuppe, dazu Maisbrot Erdbeerpudding	04.11.2026	 Nudeln "Carbonara Art" Fusilli und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln Quarkspeise Banane	 Geflügelfrikadelle mit Geflügelsauce, Möhren-Pastinakengemüse und Kartoffeln Quarkspeise Banane	 Joghurt mit tropischen Früchten Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli	 Veggie "Chili con Kürbis" mit Sonnenblumenhack, Kürbis, Kidneybohnen, und Kartoffelwürfeln
22.10.2026	 Gemüse-Hähnchenpfanne Hähnchenbruststreifen mit Möhren, Paprika, Zucchini und Mais, dazu Kartoffeln Quarkspeise Waldmeister	 Panierte Jagdwurstscheibe mit Fusilli und Tomatensauce Quarkspeise Waldmeister	 Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven, ital. Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen Quarkspeise Waldmeister	 Fusilli mit Tomatensauce Quarkspeise Waldmeister	05.11.2026	 Brokkoli in holländischer Sauce, mit veget. Geschnietzelten und Ebly Joghurtspeise Stracciatella	 Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsen und Kartoffeln Joghurtspeise Stracciatella	 Fitness-Salat Salatmix, Spinat, Mais, Möhren, Paprika und Sonnenblumenkerne, dazu Honig-Senf-Dressing	 Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, dazu Vollkornbrot Joghurtspeise Stracciatella
23.10.2026	 Geflügelwurstgulasch Geflügeljagdwurstwürfel in dunkler Sauce mit Gemüse, dazu Kartoffelpüree Rotkohlrohkost	 2 Kochklopse mit Kapernsauce und Kartoffeln Rotkohlrohkost	 Kalter Milchreis mit Apfelmus	 Vegetarischer Linseneintopf mit Vollkornbrot Rotkohlrohkost	06.11.2026	 Weißkohlpfanne mit Fleischklößchen und Kartoffeln Möhren-Mandarinenrohkost	 Fisch in Knusperpanade mit Zitronenbuttersauce und Kartoffeln Möhren-Mandarinenrohkost	 Kalter Milchreis mit Pfirsichsauce	 Penne mit Gemüse-Sahnesauce Möhren-Mandarinenrohkost

12

BESTELLSCHEIN SCHULE

Kundennummer:

Name:

Schule & Klasse:

Unterschrift:

KW 42 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 43 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 44 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
Freitag				

KW 45 A B F C

Montag				
Dienstag				
Mittwoch				
Donnerstag				
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) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenstandnüsse 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