

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.alexmenue.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 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

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.





13

MENÜPLAN SCHULE

09.11.2026 - 04.12.2026 

KW 46 BIS 49

 SCHULE

 ABGABE BESTELLUNG
BIS: 27.10.2026

 service@alex-menue.de
www.alexmenue.de

MENÜPLAN VOM 09.11.2026 BIS 04.12.2026 KW 46 - 49

46	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	48	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
09.11.2026	 Spätzle mit cremiger Käsesauce Apfelmus	 Schweinegulasch mit Rotkohl und Kartoffeln Apfelmus	 2 kleine Bouletten, dazu bunter Nudelsalat mit Mayonnaise	 Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus	23.11.2026	 Currywurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Penne Kiwi-Apfelgrütze	 Gemüseschnitzel mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree Kiwi-Apfelgrütze	 Hähnchennuggets dazu Nudelsalat mit Gemüse und Mayonnaise	 Möhren-Pastinakencremesuppe, dazu Brötchen Kiwi-Apfelgrütze
10.11.2026	 Gemüse-Hähnchenpfanne Hähnchenbruststreifen mit Möhren, Paprika, Zucchini und Mais, dazu Kartoffeln Obst	 Currywurst in milder Curry-Tomatensauce, dazu Kartoffelpüree Obst	 Hähnchenschnitzel, dazu Nudelsalat mit Mayonnaise und Ketchup	 Gabelspaghetti mit Kürbiscremesauce Obst	24.11.2026	 Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke Obst	 3 Quarkkeulchen mit Vanillesauce Obst	 Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und Joghurt-Basilikum-Dressing	 Vollkornnudeln mit Spinatcremesauce Obst
11.11.2026	 Geflügelklößchenragout in heller Sauce mit Erbsen und Möhren, dazu Reis Schokoladenpudding	 Boulette mit Bratensauce, grünen Bohnen und Kartoffeln Schokoladenpudding	 Joghurt mit Früchten Apfel- und Birnenstücke in Joghurt, dazu Cornflakes	 Käse-Lauchcremesuppe, dazu Möhrenbrot Schokoladenpudding	25.11.2026	 Puten-Brokkoligeschnetzeltes in Rahmsauce, dazu Reis Quarkspeise Erdbeere	 Hackbraten mit dunkler Sahnesauce, Möhrengemüse und Kartoffeln Quarkspeise Erdbeere	 Kalter Grießbrei mit Birnen-Zimtsauce	 Vegetarischer Gemüse Eintopf mit buntem Gemüse und Kartoffelwürfeln, dazu Maisbrot Quarkspeise Erdbeere
12.11.2026	 Penne mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Quarkspeise Vanille	 4 Hähnchennuggets mit Erbsen in holländischer Sauce, dazu Kartoffelpüree Quarkspeise Vanille	 Chef-Salat Salatmix, Tomate, Kochschinken, Käse, Ei und Joghurt-Kräuter-Dressing	 Gemüsepfanne in milder Curry-Sahnesauce mit Ebly Quarkspeise Vanille	26.11.2026	 Milchreis mit Kirsch-Ingwersauce Obst	 Gebratene Hähnchenbrust mit buntem Gemüse in Rahm, dazu Kartoffelpüree Obst	 Paniertes Schweineschnitzel, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Ketchup	Bunte Nudeln mit Tomaten-Käsesauce Obst
13.11.2026	 Buntes Eierragout in Kräutersauce mit Gemüseeinlage, dazu Kartoffeln Rotkohl-Apfelrohkost	 Fischbratling mit Schnittlauchsauce und Reis Rotkohl-Apfelrohkost	 Kalter Grießbrei mit Apfel-Himbeer-Fruchtmus	 Polenta Eintopf mit Lauch, Möhren, Paprika und Kartoffelwürfeln, dazu Maisbrot Rotkohl-Apfelrohkost	27.11.2026	 Buntes Eierragout in Senfsauce mit Gemüseeinlage dazu Kartoffeln Weißkraut-Kräuterrohkost	 3 Fischstäbchen mit Dillsauce, dazu Kartoffeln Weißkraut-Kräuterrohkost	 Florida-Salat Salatmix, Tomaten, Pfirsich und Hähnchenbrust, dazu Amerikanischer Krautsalat	 Kichererbsen-Tomatenragout mit mediterranem Bulgur Weißkraut-Kräuterrohkost
47	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -	49	Menü - A -	Menü - B -	Menü - F -	Menü - C -
16.11.2026	 Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Reis Kirschkompott	 Kürbis-Steckrübenbratling mit Petersiliensauce und Kartoffelpüree Kirschkompott	 Geflügelboulette, dazu Perl-Couscous-Salat mit Radieschen, Gurke, Paprika und Lauchzwiebeln	 Sternchennudelsuppe mit buntem Gemüse-Mix und Eierstich, dazu Brötchen Kirschkompott	30.11.2026	 Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Kartoffeln Birnenkompott	 Blumenkohl-Käsebratling mit Tomaten-Kräutersauce und Kartoffelpüree Birnenkompott	 Geflügelwiener, dazu Kartoffelsalat mit buntem Gemüse und Gewürzgurkenwürfel	 Fruchtiges Ragout mit veg. Geschnetzelten in milder Pfirsich-Currysauce, dazu Ebly Birnenkompott
17.11.2026	 Brokkoli in holländischer Sauce, mit veget. Geschnetzelten und Ebly Obst	 Bratwurst mit dunkler Senfsauce, Bayrisch Kraut und Kartoffeln Obst	 Herbstlicher Salat Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rote Bete und Kürbis, dazu Joghurt-Kräuter-Dressing	 Vanille-Milchnudeln Obst	01.12.2026	 Nudeln "Carbonara Art" Penne und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln Obst	 Eieromelett mit Rahmspinat und Kartoffeln Obst	 Thunfisch-Salat Salatmix, Paprika, Gurke, Mais und Thunfisch, dazu Joghurt-Dill-Dressing	 Grießbrei mit Apfel-Zimtsauce Obst
18.11.2026	 Nudeln "Bolognese Art" Gabelspaghetti mit Tomaten-Geflügel-Hackfleischsauce Joghurtspeise Zitrone	 2 gekochte Eier in Senfsauce, dazu Möhren und Kartoffeln Joghurtspeise Zitrone	 Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven, ital. Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen	 Blumenkohl-Kokoscremesuppe, dazu Vollkornbrot Joghurtspeise Zitrone	02.12.2026	 Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwiener Quarkspeise Banane	 Mischgulasch mit Rind- und Schweinefleisch, Möhren-Steckrübengemüse, dazu Kartoffeln Quarkspeise Banane	 Joghurt mit tropischen Früchten Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli	 Veggie-Bolognese  Sonnenblumenhack in Tomatensauce, dazu Couscous Quarkspeise Banane
19.11.2026	 Bunte Bohnensuppe mit Rindfleisch einlage Nougatpudding	 Panierte Jagdwurstscheibe mit Fusilli und Tomatensauce Nougatpudding	 Fitness-Salat Salatmix, Spinat, Mais, Möhren, Paprika und Sonnenblumenkerne, dazu Honig-Senf-Dressing	 Fusilli mit Tomatensauce Nougatpudding	03.12.2026	 Fusilli und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfeln Joghurtspeise Stracciatella	 Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Rotkohl und Kartoffeln Joghurtspeise Stracciatella	 Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven, ital. Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen	 Brokkolicremesuppe, dazu Möhrenbrot Joghurtspeise Stracciatella
20.11.2026	 Fischpfanne Seelachswürfel in Kräutersauce, dazu Risi-Bisi Rote Bete	 2 Kochklopse mit Kapernsauce und Kartoffeln Rote Bete	 Kalter Milchreis mit Apfelmus	 Kohlrabi-Möhreneintopf, dazu Haferbrot Rote Bete	04.12.2026	 Bauerngulasch Schweine- und Jagdwurstwürfel mit Gemüse und Kartoffelpüree Schoko-Lolly	 2 Fischli (Alaska-Seelachs) mit Zitronenbuttersauce, dazu Kartoffeln Schoko-Lolly	 Kalter Milchreis mit roter Fruchtgrütze	 Gabelspaghetti mit Käse-Kräutersauce Schoko-Lolly

13

BESTELLSCHEIN SCHULE

Kundennummer:

Name:

Schule & Klasse:

Unterschrift:

KW 46	A	B	F	C	KW 47	A	B	F	C	KW 48	A	B	F	C	KW 49	A	B	F	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 in Anlehnung an die "DGE-Qualitätsstandards für Verpflegung in Schulen und Kitas".

 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 Milchzeugnisse i H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschnüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse l i Sellerie und Erzeugnisse i J Senf und Erzeugnisse i K Sesamsamen und Erzeugnisse i L 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 geschwefelt i 6 geschwärzt i 7 Phosphat i 8 Süßungsmittel i 9 enthält eine Phenylalaninquelle i