



SpeedCATERING 

Özcan Aksu

Firmenadresse
 Volksdorfer Str. 1
 22081 Hamburg

Tel. 040 32 89 89 16
 Handy 0170 350 40 97
 Fax. 040 2000 89 15

www.Speedcatering.de E-Mail: Speedcatering@web.de

SpeedCATERING



Verpflegungskonzept

Verpflegungskonzept

Anfrage zur Zertifizierung

INHALTSANGABE

1. Das Unternehmen
 - 1.1 Unser Leitbild
2. Unser Verpflegungskonzept
 - Kommunikation zum Gast
 - Einkauf
 - Lebensmittelauswahl
 - Zubereitung
 - Darbietung
3. Rechtsgrundlagen
 - 3.1 Hygiene
 - Regelungen
 - Abläufe
 - Schulungen
4. Sonderkostformen
 - 4.1 Allergien und Unverträglichkeiten
 - 4.2 Wunschkosten
5. Sonstiges

Anlagen: Beispiele für Wochen-Speisenplan aus der vergangenen Planung

Anlagen: Beispiele für Veranstaltungsbuffets oder Tagesausflug

Anlagen: Beispiele für unsere Salatangebote

Anlagen: Beispiele für Mittagessen

gesundes **Kochen**
leckerer **Schulessen**
zufriedene **Kinder**

1. Das Unternehmen

„**SpeedCatering** - *gesundes Kochen, leckeres Schulessen, zufriedene Kinder*“ wurde im Jahr 2014 als Unternehmen von **Frau Özcan Aksu** (Geschäftsführerin) gegründet.

Die Firmenadresse lautet:

Volksdorfer Straße 1, 22081 Hamburg

Telefon 040 - 32 89 89 16

Fax - 040 - 2000 89 15

Mobil 0170 -350 40 97

E-Mail Speedcatering@web.de

SpeedCatering bietet ein durchdachtes und für Schulkinder gesunden Mittagstisch, der stets frisch und vor Ort zubereitet wird.

Das Verpflegungskonzept beinhaltet wahlweise Frühstücksangebote (als Kiosk) und den Mittagessen-Service. Grundsätzlich wird nach den Richtlinien der ernährungswissenschaftliche Vorgaben der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.).

Dieses hat **SpeedCatering** bis heute schon mehrfach der Eltern unter Beweis gestellt.

Besonders geschätzt wird neben dem **freundlichen Personal** die täglich frische Verarbeitung vornehmlich **regionaler Waren und Zutaten** sowie ein **abwechslungsreiche Speisenplan**. Die Schüler haben jeweils für einen Tag in der Woche die Möglichkeit, ein Wunschessen zu bestimmen. **SpeedCatering** achtet auch dabei auf die ausgewogene Zusammenstellung.

SpeedCatering zeichnet aus, dass das **Küchenteam stets in Kontakt ist mit Schülern**, Eltern und Lehrern, so dass Kommunikationswege kurz gehalten werden. Auch gibt es dafür eine Lob und Kritik-Box, die gut von allen Beteiligten genutzt wird. **SpeedCatering** achtet auf eventuelle Lebensmittel-Unverträglichkeiten und bietet stets Alternativen. Da das Küchenteam so eng im Schülerkontakt ist, schätzen die Kinder, teils sogar persönlich mit Namen angesprochen zu werden. Der Kontakt zu den Lehrern und Eltern ist ebenfalls sehr gut, es gibt zweimal im Jahr ein Grillen mit allen Beteiligten.

SpeedCatering startete erstmals im September 2014 an der Grundschule Lämmersieth als Familienteam (Ehepaar Aksu) und hat seine Arbeitsqualität stetig ausgebaut, so dass heute ein **Mitarbeiterstamm von Meherere Festangestellten** besteht. Die Geschäftsleitung hält bis heute Frau Aksu inne, dazu sind meherere ausgebildete Köche und meherere Küchenhilfen im Einsatz.

Mittlerweile führt das Unternehmen **SpeedCatering Mehrere Schulküchen in Hamburg:**

1.1 Unser Leitbild

Wir haben uns verpflichtet, im Sinne der gesunden Ernährung der Schulkinder stets frisch, regionale und saisonale Speisen anzubieten, die jeden Tag frisch zubereitet werden und nachhaltig auf die gute Entwicklung der Schulkinder ausgerichtet ist. Wir hegen eine gewissenhafte Verantwortung gegenüber unserer Zielgruppe Schulkinder. Wir achten auf die ernährungsphysiologischen Vorgaben der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) und bieten bei Lebensmittelunverträglichkeit entsprechende Alternativen. Wir halten den Betrag von 3,50 Euro brutto für den täglichen Mittagstisch ein und bieten dafür hochwertige Zusammenstellungen an.

Seit 1994 ist das Ehepaar Aksu im gastronomischen Bereich selbständig aktiv und weist mehrere Geschäfte vor, die in unterschiedlichen Verpflegungsarten waren (Imbisse, kleine Restaurants). Da sie selber Eltern von 3 Kindern sind (heute 25, 21 und 15 Jahre), hat sich aus dieser eigenen Erfahrung die Grundmotivation entwickelt, ein besseres Schulmittagessen anzubieten als vorhanden war. Als sie 2014 bei der Grundschule Lämmersieth vorgeschprochen haben und ihre Unternehmung **SpeedCatering** angeboten haben, wurden sie mit offenen Armen von Eltern und Lehrerseite empfangen. Genau dieses Engagement war es, was der Schule lange fehlte. Bis heute, Oktober 2017, kann **SpeedCatering** weiteren Schulbetrieben Besonderes Alleinstellungsmerkmal bleibt die frische Speisenzubereitung und das geschätzte, freundliche Küchenpersonal, das sich innerhalb der Hamburger Schulcateringanbieter gut positioniert hat. guter Befürworter der **SpeedCatering** Leistungen.

Größte Motivation für unsere Arbeit ist Lob und gesunde Kritik von Schüler-, Eltern- und Lehrerseite, die uns täglich anspornt, es noch besser zu machen. Deutlich wird das an stetig wachsenden Essenszahlen, auch innerhalb der Erwachsenen Kunden. Übrigens, Lehrer essen ebenfalls gerne bei uns.

Was uns besonders auszeichnet ist, wenn Kinder zu uns kommen und fragen, was es denn heute wieder Leckerer gibt. Wir binden die Kinder so gut wie es geht in unsere tägliche Arbeit ein, beantworten sehr gerne ihre kindlichen Fragen zur Zubereitung oder Herstellung. Wir freuen uns, in gewisser Weise die gesundheitliche Entwicklung und Bildung unserer Schulkinder Nachhaltig und positiv für ihr Leben zu begleiten. Das ist mit Hauptgrund, warum unser Personal so hinter dem täglichen Arbeitspensum steht.



Unsere unternehmerische Grundhaltung beachtet ebenfalls die ordnungsgemäße Vergütung unserer Festangestellten sowie ein gemeinschaftliches Miteinander.

2. Unser Verpflegungskonzept

Kommunikation zum Gast



SpeedCatering steht im engen persönlichen Kontakt zu Schülern, Eltern und Lehrern. Dieser besondere Austausch ist direkt und konstruktiv, so dass schnell auf Änderungen, Bedürfnisse, Probleme oder andere Eventualitäten eingegangen werden kann. Ermöglicht wird dies durch die freundliche Art des Küchenpersonals, die offene Haltung der Unternehmensleitung und auch die gut genutzte Feedback-Box, die Speed Catering in jeder Schulküche bereitgestellt hat. Dort werden Schülerwünsche entgegen genommen, Elternanregungen und Lehrer-Rückmeldungen gesammelt, ausgewertet und bestmöglich zeitnah umgesetzt. Besonders schätzen Kunden, dass Kritik auch umgesetzt wird. Das **SpeedCatering** Team fragt **IMMER**, warum etwas weniger gegessen wurde oder weniger gut ankam und tauscht sich so mit der Zielgruppe stets aus. Auch regelmäßig Umfragen innerhalb der

Klassen zur Qualitätsrückmeldung gibt es. Wir leben nachweislich ein ausgewogenes Modifikations- und Flexibilitätsmanagement.

Unser Maßnahmenplan erfolgt schriftlich und beinhaltet die Kritik, die Optionen und die Wiedervorlage zu einem bestimmten nächsten Zeitpunkt. Ebenfalls wird dieser dann schriftlich festgehalten und evaluiert.

Einkauf

Das Küchenteam von **SpeedCatering** erstellt im Voraus die monatlichen Wochenpläne und veröffentlicht diese freitags für die darauf folgende Woche. Der Einkauf für die notwendigen Produkte und Zutaten werden entsprechend dem Bedarf erstellt und eingekauft. Die Planung der nach den Richtlinien der DGE vorgegebenen Speisenzusammenstellung liegt in der Hand von den ausgebildeten Köchen und Frau Aksu. Es wird auf regionale, saisonale und frische Zusammenstellung sehr hohen Wert gelegt und ausgeführt. Vornehmlich wird wöchentlich samstags im Großhandel eingekauft und Gemüse wird montags frisch angeliefert. Wir planen unser Angebot so durchdacht, so dass wir gesundheitsbewusst UND kostenbewusst einkaufen. Wenn etwas dazu gebraucht wird, wird es selbstverständlich auch in der Woche besorgt.

Lebensmittelauswahl

Unsere Speisenangebote zeichnet ein abwechslungsreiches und saisonal bedachtes Angebot aus, immer unter den vorgegebenen Richtlinien der DGE. Wir legen sehr viel Augenmerk auf regionale Angebote und arbeiten gerne mit regionalen Anbietern zusammen. Als Beispiel Äpfel aus dem Alten Land anstatt aus Neuseeland. Fleisch von regionalen Bauern anstatt



anderen. **SpeedCatering** achtet auf religiöse Bedingungen, die heutzutage an jeder Schule gefordert werden. Für die multikulturellen Ansprüche unserer Zielgruppe Schulkinder ist unser oberstes Prinzip, diesen immer gerecht zu werden. Daher ist unsere Speisenauswahl Halal. Wir berücksichtigen ethische Gesichtspunkte, religiöse Essgewohnheiten und die Sicherstellung von Nachhaltigkeit unsere täglich angebotenen Speisen.

Unser tägliches Angebot beinhaltet regelmäßig Getreide und Getreideprodukte (Vollkorn), wir bieten mindestens einmal pro Woche wenn nicht mehr Vollkornprodukte an. Das Salatbuffet als Rohkostquelle bietet täglich frische Auswahl und vielfältige Sorten. Es ist für uns selbstverständlich, wöchentlich eine abwechslungsreiche Auswahl an frischem Gemüse und nahrhafte Hülsenfrüchten anzubieten. In den täglichen Dessertangeboten gibt es frisches Obst, natürlich regional bevorzugt und zuckerarme, fettfreie Milchprodukte, die auch als Laktose freie Alternative angeboten werden. Das Fleischangebot hält sich nach den Richtlinien in Grenzen und Fisch wird ebenso regelmäßig gereicht wie empfohlen. Vornehmlich freitags. Wir setzen stets frische Zutaten und Kräuter ein.

Wir achten darauf, dass ab höherer Jahrgangsstufe auch zweimal pro Woche Fisch gereicht wird. Wir kaufen ökologisch nachhaltig ein und verwenden ausschließlich Jodsalz, Rapsöl als Standard-Öl, Olivenöl. Bei der Verwendung von Nüssen und Samen sind unsere

Speiseangebote aussagekräftig offen einsehbar deklariert. Wir bieten täglich vegetarisches Essen an und offerieren ein Sonderessen. Der Rhythmus unserer wöchentlichen Angebote ist facettenreich und wiederholt sich eher selten. Wir lieben wie unsere Schulkinder abwechslungsreiches Essen. Die Zubereitung unserer Speisen ist nährstoffschonend, vor allem durch die Nutzung der Konvektomaten.



Zubereitung



Die Speisen werden täglich frisch zubereitet und optisch ansprechend sehr gut dargeboten. Jeder kann sehen, was er isst! Ein typisches Mittagessen besteht aus der Hauptspeise, einer Beilage, dem Salatangebot und einem Dessert. Jeder Teilbereich dieses Angebotes ist frisch vom Küchenteam zubereitet worden und mit Liebe und Know-How gemacht.

Unsere Salatbar erfreut die Kinder schon in der ordentlichen Herrichtung. Die reichhaltige Auswahl animiert sogar Vitaminmuffel. Salatdressing kann jeder selber nehmen. Jeder weiß, wie schwer es ist, Kinder von Gemüse und Salat zu begeistern.



Darbietung



Jeder holt sein Essen selbst an der Theke. So wird gewährleistet, dass jeder so viel bekommt, wie er braucht. Auch können unsere Schüler gewiss sein, stets nachnehmen zu können, so dass kein Kind hungrig bleibt. Übrig bleibende Speisen werden nicht weggeschmissen, sondern im Anschluss an das Mittagsgeschäft an andere (z. B. Reinigungskräfte) verteilt. Allerdings planen wir stets so gut, dass Spitzen ausbleiben.



3. Rechtsgrundlagen



Alles, was **SpeedCatering** als beauftragte Leistungen zu erfüllen hat, verantwortet Frau Aksu. Die ausgebildeten Köche führen nach ihren Anweisungen die Leistungen aus. Das Küchenteam erfüllt die von **SpeedCatering** aufgestellten Aufgaben verantwortungsvoll, gewissenhaft und zielorientiert. Die Köche sind so erfahren, dass sie gekonnt die Qualitätsansprüche von **SpeedCatering** umsetzen. Auch hier

kommt die ausgesprochen gute Kommunikation zwischen Leitung und Team zum Tragen. Bevor ein neuer Koch eine neue Schulküche übernimmt, wird er von Frau Aksu und dem bestehenden Team eingearbeitet. Unsere Leistung unterliegt stetiger Qualitätskontrolle durch die Schulbehörde.

3.1 Hygiene

Regelungen



Das Küchenteam **SpeedCatering** erfüllt alle Richtlinien und Grundordnungen nach HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points). Wir achten auf Lebensmittelhygiene, zum Beispiel sauberes Verarbeiten von Zutaten und Produkten, ordnungsgemäßer Umgang mit Reinigungsmitteln, saubere Arbeitskleidung und Temperaturkontrolle der warmen und kalten Speisen.

Wir führen ordnungsgemäß die Reinigung nach HACCP durch. Wir erfüllen stetig die Wareneingangskontrolle. Die jährliche Hygiene-Schulung der Mitarbeiter wird eingehalten und kontrolliert. Die Abfalltrennung erfolgt ebenfalls nach den vorgeschriebenen Richtlinien und wird nach Stoffen ordentlich entsorgt.



Abläufe



SpeedCatering hat festgelegte Ablaufpläne, die seine Mitarbeiter stets nach bestem Wissen und Gewissen einhalten. Typischer Ablauf des Tagesgeschäftes ist zunächst die Vorbereitung des (wenn an der Schule angeboten) Frühstücksgeschäftes (Kiosk), die Aufbereiten von Backwaren, belegte Brötchen, Fruchtquark und Müslis herrichten. Danach erfolgt die Vorbereitung des Mittagsgeschäftes in Form von Zubereitung verschiedener frischer Salate, frischer Desserts sowie des täglich wechselnden

Speisenangebotes. Dabei ist oberste Priorität, das Zeitmanagement einzuhalten und bis gut 9 Uhr das Frühstücksgeschäft und bis gut 11.30 Uhr das Mittagsgeschäft fertig vorbereitet zu haben. Um dieses zu erfüllen gelten klare Arbeitsschritteinteilungen untereinander. In jedem der Schulküchenteams trägt der Chefkoch die Verantwortung für den reibungslosen Ablauf unseres erfolgreichen Angebotes. Wir führen die Hygiene-Checkliste täglich.

Schulungen

Wir erfüllen die regelmäßig durchzuführenden Hygiene-Schulungen nach HACCP Richtlinien. Es gibt ebenfalls Schulungen zum fachkundigen Umgang mit Konvektomaten.

Wenn ein neuer Mitarbeiter ins Team kommt, wird er fachkundig, gewissenhaft und sorgfältig in unsere qualitativ hochwertigen Arbeitsabläufe eingeführt.

4. Sonderkostformen

Typische Sonderkostformen sind Diabetes-Schüler, die als Ersatz zum gleichen Produkt eine Alternative unter Berücksichtigung ihrer Bedürfnisse erhalten. Kinder mit Laktose-Intoleranz erhalten alternativ Laktose freie Gerichte. Es gibt immer auch ein vegetarisches Gericht.

4.1 Allergien und Unverträglichkeiten

Wir kennzeichnen grundsätzlich unsere angebotenen Speisen. Die Speiseinformation ist frei zugänglich. Die angebotenen Speisen können von den Schulkindern eingesehen und ausgewählt werden. Wir sind auf die Grundinformationen der Eltern angewiesen und für unsere tägliche Leistung ist es sehr wichtig, dass die Schulbegleiter zum Mittagstisch die jeweiligen individuellen Schülerbedürfnisse ebenso unterstützend im Auge halten wie wir und mit darauf achten, dass die Kinder ordnungsgemäß Essen erhalten. Denn nicht jedem Kind ist sein Bedarf klar und wir fördern den täglichen Bedarf.

Die Angebote hängen jeweils freitags für die kommende Woche aus und sind auch vorab per Ausdruck bei dem Küchenteam erhältlich. www.Speedcatering.de Website geben, die auch online für das transparente Speisenangebot zur Verfügung steht. Alle Speisen sind deklariert nach Inhaltsstoffen, Bezeichnungen und Herkunft und Kalorienanteilen. Bei Lebensmittel-Unverträglichkeit sind wir auf die Information der Erziehungsberechtigten angewiesen und bieten jeweils eine gute Alternative. Wir unterstützen Schulkinder auch bei Ernährungsumstellung, wenn diese nicht direkt die Neuerung verstehen. Wir hegen eine gewissenhafte Verantwortung gegenüber unserer Zielgruppe Schulkinder.

4.2 Wunschkosten

Wir können den vereinbarten Betrag von 3,50 Euro brutto pro Mittagessen einhalten.

5. Sonstiges

Unser Kundenpublikum bestätigt die Qualität unserer täglichen Leistung.
SpeedCatering - *Wir lieben, was wir tun und das kommt sehr gut an!*

Anlagen: Beispiele für Wochen-Speisenplan aus der vergangenen Planung

gesundes **Kochen**
leckerer **Schulessen**
zufriedene **Kinder**

gesundes **Kochen**
leckerer **Schulessen**
zufriedene **Kinder**

	Hauptmenü	Hauptmenü vegetarisch	Frischer Salat <small>Brenn 54 Kalo 15 kcal Prot 0,8g Kohle 1,9g Fett 0,2g</small>	Frisches Obst & Dessert
Montag 12.08.2019		Wendeli Nudeln mit Tomaten Sahnesoße <small>D-I-A Brenn 578 Kalo 138 Prot 5,3g Kohl 17,5g Fett 5,1g</small>	Frischer Salat vom Buffet 8	Frisches Obst oder Dessert
Dienstag 13.08.2019		Kartoffel –Brokkoli-Möhren Auflauf <small>D-I-E Brenn 806 Kalo 193 Prot 6,8g Kohle 9,7g Fett 13,7g</small>	Frischer Salat vom Buffet 8	Frisches Obst oder Dessert
Mittwoch 14.08.2019	Frikadellen mit Gemüserais <small>A-D-I-L Brenn 877 Kalo 209 Prot 21,7g Kohle 7g Fett 10,5g</small>	Gemüsefrikadellen mit Gemüserais <small>A-I Brenn 536 Kalo 128 Prot 5,9 g Kohle 15,8g Fett 4g</small>	Frischer Salat vom Buffet 8	Frisches Obst oder Dessert
Donnerstag 15.08.2019		Sternensuppe mit Brot <small>A-I-D-E Brenn 159 Kalo 38 Prot 0g Kohle 0g Fett 0g</small>	Frischer Salat vom Buffet 8	Frisches Obst oder Dessert
Freitag 16.08.2019	Paniertes Fischfilet mit Spinat soße <small>B-D-I-A Brenn 850 Kalo 203 Prot 10,6g Kohle 16g Fett 10,6g</small>	Vegetarisch paniertes Schnitzel <small>D-I-L Brenn 304 Kalo 73 Prot 1,3g Kohle 15g Fett 0g</small>	Frischer Salat vom Buffet 8	Frisches Obst oder Dessert

Zutaten und Stoffe (A) Enthält Ei (B) Fisch (C) Krebstiere (D) Enthält Milch (E) Enthält Sellerie (F) Sesamsamen (G) Schwefeldioxid und Sulphite (H) Enthält Erdnüsse (I) Enthält Weizen (Gluten) (J) Enthält Lupine (K) Schalenfrüchte (L) Enthält Senf (M) Sojabohnen (N) Weichtiere
Zusatzstoffe: *1) Geschmacksverstärker *2) Nitritpökelsalz *3) mit Farbstoffen *4) mit Glutamat *5) mit Phosphat*6) mit Säuerungsmittel *7) mit Stabilisator *8) mit Milch
Haben sie weitere Fragen zu den Zusatzstoffen oder Allergie fragen sie das personal



! Änderungen vorbehalten!

gesundes **Kochen**
leckerer **Schulessen**
zufriedene **Kinder**

gesundes **Kochen**
lecker **Schulessen**
zufriedene **Kinder**

Speed**CATERING** 

gesundes **Kochen**
lecker **Schulessen**
zufriedene **Kinder**

	Hauptmenü	Hauptmenü vegetarisch	Frischer Salat <small>Bren 54 Kalo 15 kcal Prot 0,8g Kohle 1,9g Fett 0,2g</small>	Frisches Obst & Dessert
Montag 09.09.2019		Nudeln Pikante Tomatensoße <small>Bren 1260 Kalo 301 Prot 3,4g Kohle 9,3g Fett 27,7g</small> ^{D-I-E}	Frischer Salat vom Buffet ⁸	Frisches Obst oder Dessert
Dienstag 10.09.2019		Bauernfrühstück <small>Bren 515 Kalo 123 Prot 14g Kohle 0,5g Fett 7g</small> ^{E-I-D}	Frischer Salat vom Buffet ⁸	Frisches Obst oder Dessert
Mittwoch 11.09.2019	Chili Con Carne mit Brot <small>Brenn 374 Kaler 89 Prote 5,7g Kohle 5,9g Fett 5,1g</small> ^{I-E-K}	Veg. Con Carne mit Brot <small>Bren 310 Kalo 74 Prot 4,3g Kohl 7,5g Fett 3g</small> ^{I-E-K}	Frischer Salat vom Buffet ⁸	Frisches Obst oder Dessert
Donnerstag 12.09.2019		Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage <small>Bren 473 Kalo 113 Prot 3,9g Kohle 8,7g Fett 5,7g</small> ^{E-I-K}	Frischer Salat vom Buffet ⁸	Frisches Obst oder Dessert ⁸
Freitag 13.09.2019	Mix Fisch mit Zitronensoße und Reis <small>Brenn 816 Kalo 195 Prote 13g Kohle 18g Fett 7,7g</small> ^{I-E-D-E-A}	Mix Vegetarische mit Zitronensoße und Reis <small>Brenn 775 Kalo 185 Prot 3,8g Kohle 22,7g Fett 8,2g</small> ^{I-E-D-M}	Frischer Salat vom Buffet ⁸	Frisches Obst oder Dessert

Zutaten und Stoffe

(A) Enthält Ei (B) Fisch (C) Krebstiere (D) Enthält Milch (E) Enthält Sellerie (F) Sesamsamen (G) Schwefeldioxid und Sulphite (H) Enthält Erdnüsse (I) Enthält Weizen (Gluten) (J) (Enthält Lupine (K) Schalenfrüchte (L) Enthält Senf (M) Sojabohnen (N) Weichtiere

Zusatzstoffe: *1) Geschmacksverstärker *2) Nitrikpökelsalz *3) mit Farbstoffen *4) mit Glutamat *5) mit Phosphat*6) mit Säuerungsmittel *7) mit Stabilisator *8) mit Milch.

Haben sie weitere Fragen zu den Zusatzstoffen oder Allergie fragen sie das personal



gesundes **Kochen**
lecker **Schulessen**
zufriedene **Kinder**

gesundes **Kochen**
leckerer **Schulessen**
zufriedene **Kinder**

SpeedCATERING 

gesundes **Kochen**
leckerer **Schulessen**
zufriedene **Kinder**

	Hauptmenü	Hauptmenü vegetarisch	Frischer Salat	Frisches Obst & Dessert
Montag 02.12.2019		Kartoffel Curry Eintopf mit Reis <small>Item 749 Kalo 179 Prot 16,5g Kohle 10g Fett 7,5g E-D-I-K</small>	Frischer Salat vom Buffet <small>Item 54 Kalo 13 kcal Prot 0,8g Kohle 1,0g Fett 0,2g</small>	Frisches Obst oder Dessert
Dienstag 03.12.2019		Linsensuppe mit Mehrkornbrot <small>Item 699 Kalo 167 Prot 4g Kohle 15g Fett 10g E-I-E</small>	Frischer Salat vom Buffet <small>Item 54 Kalo 13 kcal Prot 0,8g Kohle 1,0g Fett 0,2g</small>	Frisches Obst oder Dessert
Mittwoch 04.12.2019	Geflügel Currywurst mit Wedges <small>Item 574 Kalo 137 Prot 6,8g Kohle 2,6g Fett 10,5g A-D-E-I</small>	Vegetarische Currywurst mit Wedges <small>Item 772 Kalo 180 Prot 9,7g Kohle 46,1g Fett 5,2g A-M-I</small>	Frischer Salat vom Buffet <small>Item 54 Kalo 13 kcal Prot 0,8g Kohle 1,0g Fett 0,2g</small>	Frisches Obst oder Dessert
Donnerstag 05.12.2019		Gemüse Pfanne mit Nudel <small>Item 502 Kalo 120 Prot 6g Kohle 15, g Fett 4g A-E-I-I</small>	Frischer Salat vom Buffet <small>Item 54 Kalo 13 kcal Prot 0,8g Kohle 1,0g Fett 0,2g</small>	Frisches Obst oder Dessert
Freitag 06.12.2019	Fischstäbchen Reis <small>Item 816 Kalo 195 Prot 13g Kohle 18g Fett 1,5g E-D-E-E</small>	Gemüse-Stäbchen Reis <small>Item 725 Kalo 185 Prot 3,8g Kohle 22,7g Fett 4,2g E-E-D-M</small>	Frischer Salat vom Buffet <small>Item 54 Kalo 13 kcal Prot 0,8g Kohle 1,0g Fett 0,2g</small>	Frisches Obst oder Dessert

Zutaten und Stoffe (A) Enthält Ei (B) Fisch (C) Krebstiere (D) Enthält Milch (E) Enthält Sellerie (F) Sesamsamen (G) Schwefeldioxid und Sulphite (H) Enthält Erdnüsse (I) Enthält Weizen (Gluten) (J) Enthält Lupine (K) Schalenfrüchte (L) Enthält Senf (M) Sojabohnen (N) Weichtiere
Zusatzstoffe: *1) Geschmacksverstärker *2) Natriumpökelsalz *3) mit Farbstoffen *4) mit Glutamat *5) mit Phosphat *6) mit Säuerungsmittel *7) mit Stabilisator *8) mit Milch
Haben sie weitere Fragen zu den Zusatzstoffen oder Allergie fragen sie das personal



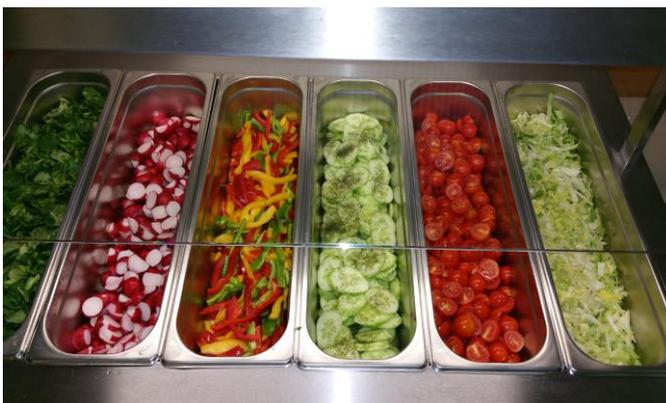
! Änderungen vorbehalten!

gesundes **Kochen**
leckerer **Schulessen**
zufriedene **Kinder**

Anlagen: Beispiele für Veranstaltungsbuffets



Anlagen: Beispiele für unsere Salatangebote



Anlagen: Beispiele für Mittagessen





Speed **CATERING** 
