



## **Stadt Leipzig**

Amt für Jugend, Familie und Bildung  
Naumburger Straße 26  
04229 Leipzig

---

# **Angebotsinformation der Vertragspartner**

zur  
Ausschreibung

## **Rahmenverträge zur Speiseversorgung an Schulen in Trägerschaft der Stadt Leipzig**

Stand: 20. September 2019

---

## Vorwort

Den Schulen werden die Inhalte der anonymen Angebotsinformationen der Vertragspartner sowie ein Musterspeiseplan als Entscheidungsgrundlage zur Verfügung gestellt. Anhand dieser Informationsgrundlagen bewerten die Schulen die Angebote der Unternehmen mittels eines Schulnotensystems. Die Entscheidung innerhalb der Schule erfolgt durch die Schulkonferenz. Die Angaben innerhalb dieser Angebotsinformation haben wahrheitsgemäß zu erfolgen.

## 1. Vielfalt Speisenangebot

Gemäß Leistungsbeschreibung Punkt 2.1.1 sind mindestens 2 Warmkostmenülinien täglich anzubieten. Davon muss mindestens eine Menülinie den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. entsprechen.

### 1.1 Anzahl der Menülinien

Wieviel Menülinien werden durch Ihr Unternehmen **insgesamt** täglich angeboten?

Anzahl der Menülinien:     5     (**maximal Anzahl ergibt sich aus der folgenden Tabelle!**)

### 1.2 Bezeichnung der Menülinien

Bitte geben Sie bei der Bezeichnung der Menülinien konkret an, was diese beinhaltet.

*Beispiele: Bio-Menü, Pastamenü, Vegetarisch, Vegan usw.*

Menülinien - Mindestanforderung	Bezeichnung
Menülinie 1	DGE - Standard <small>(inklusive Salattheke / Freie Beilagenwahl)</small>
Menülinie 2	vegetarisch <small>(inklusive Salattheke / Freie Beilagenwahl)</small>
Weitere Menülinien	Bezeichnung
Menülinie 3	Suppen & Eintöpfe <small>(inklusive Salattheke)</small>
Menülinie 4	Lieblingsessen <small>(inklusive Salattheke / Freie Beilagenwahl)</small>
Menülinie 5	Bio-Menü <small>(inklusive Salattheke)</small>
Menülinie 6	
Menülinie 7	
Menülinie 8	
Salatteller	

### 1.3 Zusatzangebote

Zusatzangebote beinhalten die Erweiterung des täglichen Versorgungsumfangs. Über die Inanspruchnahme dieser Angebote entscheidet die Schule im Rahmen der Entscheidung durch die Schulkonferenz.

Bitte geben Sie in der nachfolgenden Tabelle an, welche Zusatzangebote durch Ihr Unternehmen angeboten werden.

Sie sind nicht verpflichtet alle Leistungen anzubieten. Die Aufzählung ist nicht abschließend und kann um unternehmensspezifische Leistungen erweitert werden. Bitte nutzen Sie dafür die Anlage „Zusatzangebote“.

Zusatzangebote	Ja	Nein
Salattheke (Obst und Gemüse)	X	
Freie Beilagenwahl	X	
Spontanesser*	X	
Ausgabeart „Free Flow“ (Buffettheken)	X	
Lunchbox/-beutel**	X	

\* die Teilnahme an der Mittagessenversorgung ist ohne Vorbestellung möglich

\*\* ausschließlich für außerhalb des Schulobjektes stattfindende schulinterne Veranstaltungen; bitte Hinweise zur Kalkulation beachten

## 2. Erweiterungen Versorgungsangebot

### 2.1 Getränkeangebot

Gemäß Punkt 2.1.4 der Leistungsbeschreibung wird täglich Trinkwasser aus geprüften Leitungen zur Verfügung gestellt bzw. ist die Entnahme von Trinkwasser aus bereitstehenden Trinkwasserbrunnen möglich.

Bitte geben Sie in der nachfolgenden Tabelle an, welches Getränkesortiment zusätzlich durch Ihr Unternehmen gegen einen Aufpreis angeboten wird. Sie sind nicht verpflichtet alle Leistungen anzubieten.

Die Aufzählung ist nicht abschließend und kann daher um unternehmensspezifische Leistungen erweitert werden. Bitte nutzen Sie dafür die Anlage „Getränkesortiment“.

Getränkesortiment	Ja	Nein	Preis (€/brutto) <sup>1</sup>
Säfte (gerechnet auf 0,5 Liter)		X	
Saftschorlen (gerechnet auf 0,5 Liter)	X		0,00
Trinkmilch (gerechnet auf 0,5 Liter)	X		0,00
Softdrinks (gerechnet auf 0,5 Liter)		X	
Wasser mit Aroma (gerechnet auf 0,5 Liter)		X	

<sup>1</sup> Alle Preise in diesem Dokument sind brutto anzugeben.

## 2.2 Pausenversorgung

An den weiterführenden Schulen (Oberschulen, Gymnasien) besteht die Möglichkeit zur Erweiterung des Mittagessenangebotes bspw. durch eine Pausenversorgung. Über den Umfang des Sortiments der allgemeinen Pausenversorgung entscheidet die Schulkonferenz der jeweiligen Schule.

Für einen Überblick zur Angebotsvielfalt geben Sie bitte an, welches Sortiment seitens Ihres Unternehmens angeboten wird sowie ob die Zubereitung der Pausenversorgung in der Schule erfolgt oder angeliefert wird.

Sie sind nicht verpflichtet alle Leistungen anzubieten. Die Aufzählung ist nicht abschließend und kann daher um unternehmensspezifische Leistungen erweitert werden. Bitte nutzen Sie dafür die Anlage „Pausenversorgung“.

Zubereitung – Pausenversorgung	Ja	Nein
Zubereitung erfolgt in der Schule		X
Anlieferung der Pausenversorgung		X
Teilweise Zubereitung in der Schule		X

Sortiment – Pausenversorgung	Ja	Nein	Preis (€/brutto)
Belegte Brötchen		X	
Sandwichs/Wraps		X	
Salate to-go		X	
Backwaren		X	
Diverse Süßwaren		X	
Getränke		X	

### 2.3 Unternehmensspezifische Versorgungsleistungen

Neben der täglichen Speisenversorgung in einer Schule finden unterjährig diverse schulspezifische Veranstaltungen statt, zu denen oftmals eine Versorgung benötigt/gewünscht wird. Bitte geben Sie in der nachfolgenden Tabelle an, ob es Ihrem Unternehmen möglich ist, eine Versorgungsleistung für diesen Rahmen zu organisieren.

Im Sinne der Ernährungsbildung an Schulen werden diverse Angebote/Kooperationen seitens der Schulen begrüßt, welche über den normalen Umfang der Versorgung hinausgehen. Wenn Leistungen dieser Art durch Ihr Unternehmen angeboten werden können diese in der Anlage „Unternehmensspezifische Angebote“ dargestellt werden.

Sie sind nicht verpflichtet alle Leistungen anzubieten. Die Aufzählung ist nicht abschließend und kann daher um unternehmensspezifische Leistungen erweitert werden. Bitte nutzen Sie dafür die Anlage „Unternehmensspezifische Angebote“.

Leistungsspektrum	Ja	Nein
Versorgung bei Sportfesten	X	
Versorgung bei Schulfesten	X	
Versorgung zum Tag der offenen Tür	X	
Versorgung bei Abendveranstaltungen	X	
Speiseplangestaltung mit Aktions-/Themenwochen	X	
Speiseplangestaltung mit der Schule bspw. Berücksichtigung von Wunschessen der Schule	X	
Kochprojekte mit Schülern	X	
Besichtigung der Produktionsküche	X	
Praktikumsplätze im Unternehmen	X	

### 3. Kundenbetreuung/Bestellsystem

#### 3.1 Kundenbetreuung

Gemäß Leistungsbeschreibung Punkt 2.2.4 werden Maßnahmen zur Qualitätssicherung während des Vertragszeitraumes benannt.

Darüber hinaus besteht für jedes Unternehmen die Möglichkeit eigene Maßnahmen zur Kundenzufriedenheit an den Schulen durchzuführen.

Bitte geben Sie in der nachfolgenden Tabelle an ob und wenn ja, welche Maßnahmen seitens Ihres Unternehmens durchgeführt werden.

Sie sind nicht verpflichtet alle Leistungen anzubieten. Die Aufzählung ist nicht abschließend und kann daher um unternehmensspezifische Leistungen erweitert werden. Bitte nutzen Sie dafür die Anlage „Kundenbetreuung/Bestellsystem“.

Maßnahmen	Ja	Nein
Firmeneigene Feedbackbögen	X	
Feedbackgespräche	X	
Fester Kundenbetreuer für Schule	X	

#### 3.2 Personalmanagement

Für die Darstellung des Personalmanagementkonzeptes Ihres Unternehmens nutzen Sie bitte die Anlage „Kundenbetreuung/Bestellsystem“.

### 3.3 Bestellsystem

Gemäß Leistungsbeschreibung Punkt 2.2.5 werden Regularien für das Bestellsystem benannt.

Bitte geben Sie in den nachfolgenden Tabellen an, welche Verfahrensweisen für den Bestellvorgang / die Abbestellung seitens Ihres Unternehmens praktiziert werden um den Schülern/Eltern einen problemlosen Bestellvorgang bzw. Abbestellung zu ermöglichen.

Sie sind nicht verpflichtet alle Leistungen anzubieten. Die Aufzählung ist nicht abschließend und kann daher um unternehmensspezifische Leistungen erweitert werden. Bitte nutzen Sie dafür die Anlage „Kundenbetreuung/Bestellsystem“.

Bestellverfahren	Ja	Nein
Bestellschein (Papierform)		X
Online-Portal	X	
App	X	
E-Mail -> gesonderte E-Mail-Adresse	X	
Monatliche Bestellung erforderlich		X
Tägliche Bestellung möglich	X	

Verfahren zur Abbestellung	Ja	Nein
Online-Portal	X	
App	X	
E-Mail -> gesonderte E-Mail-Adresse	X	
Anrufbeantworter -> gesonderte Telefonnummer		X
Automatisierte Bestätigungs-E-Mail das Abbestellung eingegangen ist	X	

#### 4. Lebensmitteleinsatz

In Punkt 2.1 der Leistungsbeschreibung sind Aspekte zum Einsatz von Lebensmitteln benannt.

Bitte geben Sie in den nachfolgenden Tabellen zu den einzelnen Menülinien die Bezeichnung der jeweiligen Menülinie (ab Menülinie 3) sowie den prozentualen Anteil der verwendeten Lebensmittel, gemessen am täglichen Gesamtwareneinsatz pro angebotener Menülinie, an.

Sie sind nicht verpflichtet, alle Leistungen anzubieten. Die Aufzählung ist nicht abschließend und kann daher um unternehmensspezifische Leistungen erweitert werden. Bitte nutzen Sie dafür die Anlage „Lebensmitteleinsatz“ (vom Bieter selbst zu erstellen anhand dieser Tabelle).

<b>Menülinie 1 - DGE-Standard</b>	
<b>Lebensmittel</b>	<b>Anteil in %</b>
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	27
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	53
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	100
Fair-Trade-Lebensmittel	2
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	100

<b>Menülinie 2</b>	
<b>Lebensmittel</b>	<b>Anteil in %</b>
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	0
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	62
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	0
Fair-Trade-Lebensmittel	2
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	0

<b>Menülinie 3</b>	
<b>Lebensmittel</b>	<b>Anteil in %</b>
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	0
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	54

Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	100
Fair-Trade-Lebensmittel	2
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	100

<b>Menülinie 4</b>	
<b>Lebensmittel</b>	<b>Anteil in %</b>
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	0
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	56
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	100
Fair-Trade-Lebensmittel	2
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	100

<b>Menülinie 5</b>	
<b>Lebensmittel</b>	<b>Anteil in %</b>
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	97
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	63
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	100
Fair-Trade-Lebensmittel	2
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	100

<b>Menülinie 6</b>	
<b>Lebensmittel</b>	<b>Anteil in %</b>
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	
Fair-Trade-Lebensmittel	
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	

<b>Menülinie 7</b>	
<b>Lebensmittel</b>	<b>Anteil in %</b>
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	
Fair-Trade-Lebensmittel	
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	

<b>Menülinie 8</b>	
<b>Lebensmittel</b>	<b>Anteil in %</b>
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	
Fair-Trade-Lebensmittel	
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	

<b>Salatteller (als selbständige Menü)</b>	
<b>Lebensmittel</b>	<b>Anteil in %</b>
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	
Fair-Trade-Lebensmittel	

<b>Salattheke (als Ergänzung zu einem Menü)</b>	
<b>Lebensmittel</b>	<b>Anteil in %</b>
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	0
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	70
Fair-Trade-Lebensmittel	1

## 5. Menüpreise

Bitte geben Sie die Menüpreise für die Menülinien sowie die Aufschläge (werden zum Menüpreis hinzugerechnet) für die Zusatzangebote an, welche durch Ihr Unternehmen angeboten werden.

Für das Zusatzangebot „Lunchbox/-beutel“ ist der Aufpreis auf Grundlage des Menüpreis der Menülinie 1 zu kalkulieren.

Sie sind nicht verpflichtet alle Leistungen anzubieten. Für die Angebote Ihres Unternehmens auf der Anlage „Zusatzangebote“ geben Sie die Preise ebenfalls auf der Anlage an.

<b>Menülinien - Mindestanforderung</b>	Menüpreis (€/brutto) Klassenstufen 1 - 4	Menüpreis (€/brutto) Klassenstufen 5 - 12
Menülinie 1 – DGE (ohne Zusatzangebote) <small>(inklusive Salattheke / Freie Beilagenwahl)</small>	3,65	3,75
Menülinie 2 (ohne Zusatzangebote) <small>(inklusive Salattheke / Freie Beilagenwahl)</small>	3,65	3,75
<b>Weitere Menülinien</b> (ohne Zusatzangebote)	Menüpreis (€/brutto) Klassenstufen 1 - 4	Menüpreis (€/brutto) Klassenstufen 5 - 12
Menülinie 3 <small>(inklusive Salattheke)</small>	3,65	3,75
Menülinie 4 <small>(inklusive Salattheke / Freie Beilagenwahl)</small>	3,65	3,75
Menülinie 5 <small>(inklusive Salattheke)</small>	4,12	4,22
Menülinie 6		
Menülinie 7		
Menülinie 8		
Salatteller (eigenständiges Menü)		
<b>Zusatzangebote</b>	Aufpreis (€/brutto) Klassenstufen 1 - 4	Aufpreis (€/brutto) Klassenstufen 5 - 12
Freie Beilagenwahl	0,00	0,00
Salattheke	0,00	0,00
Spontanesser*	0,55	0,55
Ausgabeart „Free Flow“ (Buffettheken)	0,35	0,35
Lunchbox/-beutel**	0,00	0,00

\* die Teilnahme an der Mittagessenversorgung ist ohne vorherige Bestellung möglich

\*\* ausschließlich für außerhalb des Schulobjektes stattfindende schulinterne Veranstaltungen

## 6. Anlagen

### 6.1 Anlage „Zusatzangebote“

Bitte geben Sie die weiteren Zusatzangebote, welche nicht in der Auflistung enthalten sind, an.

Bitte benennen Sie das Zusatzangebot mit dem entsprechend Titel/Namen und erläutern Sie in Textform was konkret dieses Angebot beinhaltet, ob es spezieller Voraussetzungen (technische, bauliche, organisatorische usw.) bedarf um dieses Angebot umzusetzen, ggf. für welche Klassenstufen das Angebot geeignet ist, welcher Mehrwert aus Sicht Ihres Unternehmens bei Nutzung dieses Angebotes für die Schulen bestehen usw..

Zusatzangebote <sup>2</sup>	Aufpreis (€/brutto) Klassenstufen 1 - 4	Aufpreis (€/brutto) Klassenstufen 5 - 12

<sup>2</sup> Liste verlängerbar durch den Bieter.

**6.2 Anlage „Getränkessortiment“**

Bitte geben Sie an, welche Getränke/-arten durch Ihr Unternehmen zusätzlich angeboten werden und für welchen Preis.

Getränkessortiment <sup>3</sup>	Preis (€/brutto)

---

<sup>3</sup> Liste verlängerbar durch den Bieter.



**6.4 Anlage „Unternehmensspezifische Versorgungsleistungen“**

Bitte geben Sie an, welche zusätzlichen Leistungen Ihr Unternehmen den Schulen anbieten kann, um einen Beitrag zur Ernährungsbildung zu leisten, insbesondere zu den Schwerpunkten Gesundheit, Umgang mit Lebensmitteln, Vermeidung von Abfällen, Ressourcenschonung, Nachhaltigkeit usw.

[Freitext, maximal 2 DIN-A 4 Seiten.]

siehe Anlage folgend (2 Seiten)

## 6.5 Anlage „Kundenbetreuung/Bestellsystem“

### Kundenbetreuung

Bitte erläutern Sie in Textform den Ablauf der Kundenbetreuung in den Schulen durch Ihr Unternehmen bspw. in welchem Turnus werden die Schulen besucht, gibt es einen festen Ansprechpartner, wie ist dieser erreichbar, ist der Kundenbetreuer vor Ort in Leipzig und kann demnach schnell vor Ort sein, mit wem werden Gespräche vor Ort in den Schulen geführt, Reaktionszeiten bei Beschwerden usw.

[Freitext, maximal 2 DIN-A 4 Seiten.]      siehe Anlage folgend (2 Seiten)

### Bestellsystem

Zum Aspekt Bestellsystem geben Sie bitte weitere Informationen an, welche in Bezug auf den Bestellvorgang/Abbestellung zu beachten sind bzw. unternehmensspezifisch sind. Ziel ist es den Schulen das Bestellprozedere konkret darzustellen.

[Freitext, maximal 2 DIN-A 4 Seiten.]      siehe Anlage folgend (2 Seiten)

### Personalmanagement

Bitte geben Sie an wie der Einsatz von Personal in den Schulen erfolgt. Führen Sie zu folgenden Schwerpunkten aus:

- wie wird mit krankheitsbedingten Ausfällen oder Kündigungen umgegangen
- wieviel Personal wird in den Schulen eingesetzt
- welche Abhängigkeiten bestehen beim Einsatz von Personal, d. h., ab wieviel Essenteilnehmern arbeiten wieviel Mitarbeiter in der Schule
- wieviel Arbeitsstunden erhalten die Mitarbeiter täglich für die zu leistenden Tätigkeiten gemäß Leistungsbeschreibung
- besteht die Möglichkeit der Übernahme des vorhandenen Personals bspw. bei Wechsel des Unternehmens in der Schule

[Freitext, maximal 3 DIN-A 4 Seiten.]      siehe Anlage folgend (2 Seiten)

**6.6 Anlage „Lebensmitteleinsatz“**

Bitte geben Sie an, welche Arten von Lebensmitteln Ihr Unternehmen verwendet und zu welchem %-Anteil diese Lebensmittel dem Aspekt von Ökologie und Nachhaltigkeit Rechnung tragen.

<b>Lebensmittel<sup>5</sup></b>	<b>Anteil in %</b>
Fleisch	3
Früchte und Gemüse	14
Molkereiprodukte	3
Getreideprodukte	28
Geflügel	5

---

<sup>5</sup> Liste verlängerbar durch den Bieter.

---

## Anlage zu Punkt 6.4 – Unternehmensspezifische Versorgungsleistungen

### 1. Figurentheaterstück

Im Angebot für die Grundschulen ist ein neues Theaterstück, das kindgerecht den Zusammenhang von Müllvermeidung und lebenswerter Umwelt erklärt. In dem neuen Stück holt eine besorgte Kuh die Zuschauer auf ihre Wiese und nimmt sie mit auf eine Reise durch den Kreislauf von Verpackungen, Müll und Umweltfolgen. Das Figurentheaterstück wurde gemeinsam mit Theaterpädagogen entwickelt. Die Kinder werden aktiv in die Handlung einbezogen und erfahren spielerisch - ganz ohne erhobenen Zeigefinger - den Zusammenhang zwischen sorgsamem Umgang mit Verpackungsmüll und einer gesunden, lebenswerten Umwelt.

### 2. Kochevent

Kinder & Jugendliche an gesunde Ernährung heranzuführen, ist angesichts anhaltender Tendenzen von Übergewicht und frühzeitigem Auftreten von Folgekrankheiten eine wichtige Aufgabe. Unser Kochschule ist ein konkreter Beitrag zur Förderung einer besseren Ernährung und gesunder Lebensweise von Kindern. Die Kochschule bringt durch seinen Event-Charakter viel Spaß in die Schulen und vermittelt Wissenswertes über Ernährung und Fertigkeiten im Umgang mit Lebensmitteln. Von den Profis lernen: Unser Unternehmen kommt samt mobiler Küche und frischen Lebensmitteln in die jeweiligen Einrichtungen. Dann geht es los. Unter Anleitung eines Profikochs haben die Schüler die Gelegenheit, ein vollwertiges und leckeres Menü zu kochen und erfahren dabei viele Tricks und Tipps. Die kleinen Kochlehrlinge erhalten zum Schluss ein Kinderkochbuch mit vielen leckeren Rezepten und zum Nachkochen für zu Hause.

### 3. Ernährungsworkshops

Für eine Unterrichtsstunde oder innerhalb von schulinternen Projektwochen kommen unsere Kundenbetreuer zu einem Ernährungsworkshops in die Schulen. Die Schüler, vorrangig der 3. bis 4. Klassenstufe lernen gemeinsam auf anschauliche Weise das „kleine ABC der gesunden Ernährung“. Hier stellen die Schüler z. B. verschiedene Salate oder auch Quark mit frischen Kräutern her und erkennen, wie lecker die selbst zubereiteten Speisen schmecken. In diesem Zusammenhang werden die Kinder darüber informiert, wieviel Zucker süße Lebensmittel und Getränke enthalten – das Erstaunen ist dabei groß!

### 4. Aktionen

Interessante Aktionen rund um Ernährung, Nachhaltigkeit und aktuellen Themen machen Spaß und bringen mehr Abwechslung, Wissenswertes und Vielfalt in den Schulalltag. Mindestens 3 Aktionen pro Schuljahr werden dabei von uns entwickelt. Sie sind fester

Bestandteil unseres Speisenangebotes. Bei allen Aktionen sagt unser Unternehmen: „Herzlichen Glückwunsch!“. Bei den damit verbundenen Gewinnspielen können die Teilnehmer tolle Einzelpreise oder auch Preise für die gesamte Klasse abräumen.

### 5. Engagement

Unser Unternehmen ist bestrebt, seine Auswirkungen auf die Umwelt an den Schulstandorten zu verringern. Als Partner von Umweltorganisationen machen wir uns dafür stark, Initiativen zur Vermeidung von Müll umzusetzen. Mit verschiedenen Aktionen werden gezielte Maßnahmen zur Reduktion der Lebensmittelabfälle umgesetzt und mit unseren Kunden & Tischgästen kommuniziert. Wir wissen, dass die Welt nicht perfekt ist. Deshalb wollen wir die Lebensqualität für die Menschen im Alltag verbessern. Dazu gehört unser Engagement zur Förderung einer gesunden Lebensweise bei Kindern und Jugendlichen ebenso wie Initiativen gegen den Welthunger als Teil unseres umfassenden Nachhaltigkeitsplans für eine bessere Zukunft. Hierzulande unterstützen wir die dabei verschiedene Institutionen. Gut zu wissen – auch mit unseren Buffettheken erreichen wir einen positiven Nebeneffekt: weniger Speisereste. Die speziell entwickelte Buffetstation, ist das Herzstück modernster Schulverpflegung: mobil, beheizbar und in freundlichem Design. Hier kann jeder sein Lieblingsessen individuell am Buffet zusammenstellen. Vorbestellt wird nur noch die Hauptkomponente (wie z. B. das Fischfilet oder das Hähnchen-schnitzel). Über die Beilagen wie Nudeln, Reis, Kartoffeln oder Gemüse entscheiden die Schüler am Essenstag selbst. Das bringt deutlich mehr Selbstbestimmung, Selbstständigkeit und Flexibilität. Fester Bestandteil ist eine Salattheke mit frischen Salaten, Gemüse und Obst.

### 6. Beilagenwahl

Im Angebot für unsere Tischgäste - die Komponentenwahl für mehr Flexibilität bei der Menüzusammenstellung. Hier setzen wir auf Spontanität bei der Auswahl der Gemüse- und Sättigungsbeilagen, die nach Belieben an der Essenausgabe ausgewählt werden können. Das steigert die Akzeptanz der Schüler zur Mittagessenverpflegung und schafft neue Freiräume – ein weiterer Vorteil: die Beilagenwahl ist im Preisangebot enthalten.

### 7. Salattheke

Unser Frischebuffet zur Selbstbedienung macht mit einem frischen, mundgerecht präsentierten Obst-Gemüse-Mix Lust auf Vitamine. Leckere Dips schmecken dazu besonders gut. Die attraktive Präsentation der stets wechselnden Auswahl motiviert Schüler zu gesundem Essen. Und das Beste – hier ist Selbstbedienung angesagt und bereits im Preisangebot enthalten.

## Anlage zu Punkt 6.5 - Bestellsystem

### 1. Registrierung

Bevor es mit der Mittagessenbestellung losgeht, registriert man sich auf unserer Website oder über unsere App einmalig. Der Registrierungsprozess ist einfach und schnell. Voraussetzung dafür ist nur eine gültige E-Mail-Adresse und ein von uns übermittelter Registrierungscode.

Im Anschluss an die Registrierung senden wir per Mail eine Bestätigung mit allen wichtigen Daten sowie den Zugangsdaten zur Online-Essenbestellung, Rechnung online und zu weiteren Services. Danach kann man alle Details zu den Bestell- und Abrechnungsmodalitäten sowie zu den aktuellen Preisen und Geschäftsbedingungen einsehen und jederzeit Änderungen der Adress- oder Bankdaten und vieles andere mehr vornehmen.

Schon ab Login sorgen wir durch eine https-Verschlüsselung für eine hohe Sicherheit der Daten.

Hat man keine Möglichkeit zur Online-Registrierung, erhält man auf Anfrage in unserem Servicecenter eine Anmeldung zur Essenversorgung zur manuellen Registrierung.

### 2. Bestellung

Die Online-Bestellung ist flexibel und kinderleicht. Mit der persönlichen Kundennummer und PIN meldet man sich direkt am Computer, Smartphone oder Tablet im mobilen Internet an oder man nutzt dafür unserer App, die es als iOS-Version im Apple App Store und für Android-Geräte bei Google Play gibt. Hier kann man per Mausklick die Essenbestellung und entsprechende Änderungen vornehmen und es ergeben sich viele weitere Vorteile:

- Bequemes Bestellen sowie Um- und Abbestellen des Essens
- Zentraler Login-Bereich
- Anlegen und Verwalten mehrerer Profile
- Übersichtlicher Warenkorb
- Feedback direkt zum gewählten Essen abgeben
- Umfassender Hilfebereich

Der allen angemeldeten Schülern zur Verfügung gestellte Transponder-Chip gilt als Bestellnachweis.

Abbestellungen sind telefonisch, online oder per App bis 08:00 Uhr am Essenstag möglich. Kundenfreundlich & serviceorientiert nutzen unsere Tischgäste vordergründig die Bestell-App, um flexibel durch Eingabe der Kundennummer und PIN das Mittagessen abzubestellen.

Um- und Zubestellungen sind online bis 03.00 Uhr am Essenstag möglich. Für Wandertage oder unterrichtsfreie Tag bitten wir mindestens 4 Arbeitstage im Voraus um eine Abbestellung.

Zu den kostenfreien Online-Services zählen das Herunterladen von Rechnungen sowie Detailübersichten der Bestellungen und Kontobewegungen.

### 3. Abrechnung / Kassierung

Die Abrechnung erfolgt bargeldlos direkt mit den Eltern entweder per Überweisung im Prepaidverfahren mit integriertem Guthabensystem oder per SEPA-Lastschriftinzug im Folgemonat. Essengelder im Rahmen von BuT werden mit den zuständigen Ämtern verrechnet.

### 4. Spontanessen

Mit der neuen Funktion „Spontanessen“ hat man die Möglichkeit, ohne Voranmeldung essen zu gehen.

Man kann online in der Übersicht „Menülinien und Preise“ die Spontanversorgung zum Kundenkonto hinzuzufügen. Dabei wird bei „Ich möchte mich als Spontanesser anmelden“ ein Haken gesetzt.

Wenn man sich bei der Registrierung für die Spontanversorgung entschieden hat wird die Menülinie "Spontan" als bestellbar markiert. Dies ist notwendig, um den Tischgast in unserem Bestellterminal eindeutig als einen Spontanesser zu identifizieren und die in Anspruch genommenen Spontanessen am Folgetag im Kundenkonto zu hinterlegen. Die Spontanversorgung kann man jederzeit wieder abmelden, als sich auch zu einem späteren Zeitpunkt dafür entscheiden.

Während der Essenausgabe legt der Tischgast seinen Transponder-Chip auf den Leser des Gerätes. Um dem Tischgast ein Menü auszugeben, wird durch die Servicemitarbeiterin der Button „Spontan“ aktiviert. Die Servicemitarbeiterin wählt dann das entsprechende Menü aus und bucht somit das Spontanessen.

Die Ausgabeterminals senden diese Information auf unseren Server. Damit bekommen die Spontanesser automatisch ein Menü in die Menülinie "Spontan" hinterlegt, diese Mittagessen werden dann mit der monatlichen Essengeldkassierung abgerechnet.

---

## Anlage zu Punkt 6.5 - Bestellsystem

### 1. Registrierung

Bevor es mit der Mittagessenbestellung losgeht, registriert man sich auf unserer Website oder über unsere App einmalig. Der Registrierungsprozess ist einfach und schnell. Voraussetzung dafür ist nur eine gültige E-Mail-Adresse und ein von uns übermittelter Registrierungscode.

Im Anschluss an die Registrierung senden wir per Mail eine Bestätigung mit allen wichtigen Daten sowie den Zugangsdaten zur Online-Essenbestellung, Rechnung online und zu weiteren Services. Danach kann man alle Details zu den Bestell- und Abrechnungsmodalitäten sowie zu den aktuellen Preisen und Geschäftsbedingungen einsehen und jederzeit Änderungen der Adress- oder Bankdaten und vieles andere mehr vornehmen.

Schon ab Login sorgen wir durch eine https-Verschlüsselung für eine hohe Sicherheit der Daten.

Hat man keine Möglichkeit zur Online-Registrierung, erhält man auf Anfrage in unserem Servicecenter eine Anmeldung zur Essenversorgung zur manuellen Registrierung.

### 2. Bestellung

Die Online-Bestellung ist flexibel und kinderleicht. Mit der persönlichen Kundennummer und PIN meldet man sich direkt am Computer, Smartphone oder Tablet im mobilen Internet an oder man nutzt dafür unserer App, die es als iOS-Version im Apple App Store und für Android-Geräte bei Google Play gibt. Hier kann man per Mausklick die Essenbestellung und entsprechende Änderungen vornehmen und es ergeben sich viele weitere Vorteile:

- Bequemes Bestellen sowie Um- und Abbestellen des Essens
- Zentraler Login-Bereich
- Anlegen und Verwalten mehrerer Profile
- Übersichtlicher Warenkorb
- Feedback direkt zum gewählten Essen abgeben
- Umfassender Hilfebereich

Der allen angemeldeten Schülern zur Verfügung gestellte Transponder-Chip gilt als Bestellnachweis.

Abbestellungen sind telefonisch, online oder per App bis 08:00 Uhr am Essenstag möglich. Kundenfreundlich & serviceorientiert nutzen unsere Tischgäste vordergründig die Bestell-App, um flexibel durch Eingabe der Kundennummer und PIN das Mittagessen abzubestellen.

Um- und Zubestellungen sind online bis 03.00 Uhr am Essenstag möglich. Für Wandertage oder unterrichtsfreie Tag bitten wir mindestens 4 Arbeitstage im Voraus um eine Abbestellung.

Zu den kostenfreien Online-Services zählen das Herunterladen von Rechnungen sowie Detailübersichten der Bestellungen und Kontobewegungen.

### 3. Abrechnung / Kassierung

Die Abrechnung erfolgt bargeldlos direkt mit den Eltern entweder per Überweisung im Prepaidverfahren mit integriertem Guthabensystem oder per SEPA-Lastschriftinzug im Folgemonat. Essengelder im Rahmen von BuT werden mit den zuständigen Ämtern verrechnet.

### 4. Spontanessen

Mit der neuen Funktion „Spontanessen“ hat man die Möglichkeit, ohne Voranmeldung essen zu gehen.

Man kann online in der Übersicht „Menülinien und Preise“ die Spontanversorgung zum Kundenkonto hinzuzufügen. Dabei wird bei „Ich möchte mich als Spontanesser anmelden“ ein Haken gesetzt.

Wenn man sich bei der Registrierung für die Spontanversorgung entschieden hat wird die Menülinie "Spontan" als bestellbar markiert. Dies ist notwendig, um den Tischgast in unserem Bestellterminal eindeutig als einen Spontanesser zu identifizieren und die in Anspruch genommenen Spontanessen am Folgetag im Kundenkonto zu hinterlegen. Die Spontanversorgung kann man jederzeit wieder abmelden, als sich auch zu einem späteren Zeitpunkt dafür entscheiden.

Während der Essenausgabe legt der Tischgast seinen Transponder-Chip auf den Leser des Gerätes. Um dem Tischgast ein Menü auszugeben, wird durch die Servicemitarbeiterin der Button „Spontan“ aktiviert. Die Servicemitarbeiterin wählt dann das entsprechende Menü aus und bucht somit das Spontanessen.

Die Ausgabeterminals senden diese Information auf unseren Server. Damit bekommen die Spontanesser automatisch ein Menü in die Menülinie "Spontan" hinterlegt, diese Mittagessen werden dann mit der monatlichen Essengeldkassierung abgerechnet.

---

Anlage zu Punkt 6.5 - PersonalmanagementEigenerklärung zum Personaleinsatz in den Schulen

Alle kalkulatorischen Angaben / konkrete Zahlenangaben beziehen sich auf die im 2. Verfahrensbrief, Seite 11 im Punkt 6.6 d. benannte Kalkulationsgrundlage, welche eine durchschnittliche Portionszahl von 278 Verzehreinheiten je Standort suggeriert.

## Umgang mit krankheitsbedingtem Ausfall oder Kündigungen

- die/der ausfallende Mitarbeiter wird durch Ersatzpersonal für die Ausfallzeit ersetzt. Bei Kündigungen wird die Stelle gleichwertig nachbesetzt.

## Wie viel Personal wird in den Schulen eingesetzt

- 2 Mitarbeiter je Versorgungsstandort an Schultagen.

## Abhängigkeit beim Personaleinsatz von der Portionszahl

- Im Standardfall steigt die Zahl der Mitarbeiter mit einem Verhältnis 1 zu 100. Bedeutet, dass je 100 Essenteilnehmer ein weiterer Mitarbeiter/in eingesetzt wird.

## Wie viele Arbeitsstunden erhalten Mitarbeiter täglich für die Leistungserfüllung

- Aus dem kalkulatorischen Beispiel des Verfahrensbriefes errechnet sich eine Gesamtarbeitszeit von ca. 6,5h täglich bei Leistungserbringung Los 1 ohne Zusatzangebote. Diese Arbeitszeitvorgabe erhöht sich, wenn weitere Leistungen wie z. B. Regenerieren von Speisen (Cook&Chill) oder z. B. durch Betrieb von FreeFlow-Theken hinzukommen, da diese natürlich einen zusätzlichen Arbeitsaufwand darstellen.

## Übernahme von vorhandenem Personal

- Eine generelle Übernahme von vorhandenem Personal nach § 613a muss ausgeschlossen werden, da uns nicht die aktuellen Vertragsbedingungen der Arbeitsverträge vorliegen und uns somit die nötigen Daten zur Bewertung des wirtschaftlichen Risikos nicht bekannt sind. Gerne wird aber allen vorhandenen

Mitarbeitern ein Arbeitsangebot unsererseits unterbreitet, über welches der bisherige Mitarbeiter dann befinden kann.

Alle oben angeführten Angaben sind nur ein kalkulatorisches Grundgerüst. Die konkreten Zahlen zum Personaleinsatz sind abhängig von Pausenlängen, der Anzahl der Essendurchgänge, vom eingekauften Leistungsrahmen sowie von den tatsächlichen Portionszahlen. So würden z. B. bei Schulen mit vergleichbarem Leistungsrahmen mit 250 Portionen täglich bei einem Pausenband von 60 Minuten und nur einem Essendurchgang mehr Mitarbeiter eingesetzt werden, als bei gleicher Portionszahl und einer Essenseinzelpause von 30 Minuten oder z. B. drei Durchgängen nach größeren Abständen.

Anlage B  
Musterspeiseplan

Bieter 7

Speisenversorgung für Schulen in Trägerschaft der Stadt Leipzig

Speiseplanung							
Monat	Menülinie	Bezeichnung der Menülinie	Wochentag				
August			Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 1 (von...bis...)	Menü 1 (DGE)	DGE tägliches Angebot von Apfel-, Orangenschorle, sowie Wasser	Bio-Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, Parboiled Reis, dazu Heidelbeerquark	Kräuterquark mit Butter und Bio-Salzkartoffeln, dazu Möhren-Apfel-Salat	Gedünstetes Seehechtfilet mit Bio-Dillsoße, Vollkornreis, dazu Gurkensalat	Paniertes Schweinelachsschnitzel mit Bratensoße, Bio-Erbsen und Salzkartoffeln, dazu Obst	Milchreis mit Zucker und Zimt, Bio-Apfelmus, dazu Möhrensticks
	Menü 2	vegetarisch	Vegetarisches Schnitzel mit Rahmblumenkohl und hausgemachtem Kartoffelbrei, dazu Weißkrautsalat	Eieromelett mit Spinat und Salzkartoffeln, dazu Obst	Bunte Nudeln mit Käsesoße, dazu Obst	Rote Bete Puffer mit Rahmkarotten und hausgemachtem Kartoffelbrei, dazu Mandarinenkompott	Mais-Lauch-Rösti mit Käsesoße und Petersilienkartoffeln, dazu Rotkraut-Ananassalat
	Menü 3	Suppen & Eintöpfe	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeln, dazu Mischbrot und Vanillepudding	Tortellini mit Rinderhackfleisch in Tomatensuppe mit Apfelmus	Kesselgulasch mit Kartoffeln, Schweinefleisch, Paprika, dazu 1/2 Brötchen und Schokopudding	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Mischbrot und Mandarinenkompott	Rindfleisch Eintopf mit Weißkohl, Brokkoli, Möhre und Blumenkohl, dazu Mischbrot und Erdbeerquarkspeise
	Menü 4	Lieblingessen	Fischfrikadelle (Alaska-Seelachs) mit Butter-Zitronensoße und hausgemachtem Kartoffelbrei, dazu Weißkrautsalat	Püreesuppe von Möhren, Brokkoli und Blumenkohl, Kaiserschmarren mit Puderzucker und Apfelmus	Hähnchenkeule mit Rosmarinsoße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, dazu Schokopudding	Rindergulasch mit Spätzle, dazu Mandarinenkompott	Frikadelle mit Soße, Kohlrabi und Salzkartoffeln, dazu Obst
	Menü 5	Bio - Menü	Apfel- Möhren- Taler mit Petersiliensoße und hausgemachtem Kartoffelbrei, dazu Obst	Bratwurst mit Rahmsoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln, dazu Obst	Grießbrei mit Sauerkirschkompott	Fischtopf mit Gemüse(Möhre, Sellerie, Mais, Zucchini), dazu Brot und Obst	Putengulasch mit Gemüsereis, dazu Weißkraut-Mais-Salat
	Menü 6						
	Menü 7						
	Menü 8						
	Salatteller						

Anlage B  
Musterspeiseplan

Speisenversorgung für Schulen in Trägerschaft der Stadt Leipzig

Speiseplanung							
Monat	Menülinie	Bezeichnung der Menülinie	Wochentag				
August			Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 2 (von...bis...)	Menü 1 (DGE)	DGE tägliches Angebot von Apfel-, Orangenschorle, sowie Wasser	Bio-Kartoffelsuppe mit Möhren, Sellerie und Porree, Truthahn-Wiener Würstchen und Vollkornbrot dazu Mangojoghurt	Bio-Vollkornspirelli mit fruchtiger Tomatensoße und Reibekäse, dazu Weißkrautsalat mit Creme fraiche und Dill	Asiatische Gemüsepfanne(Weißkohl, Bambus, Pilze, Porree, Paprika, Zwiebeln, Kaiserschoten) und Bio-Parboiled Reis, dazu Obst	Heringsfilet in Joghurtsoße mit Gurken- und Apfelwürfeln, Bio-Salzkartoffeln, dazu Rotkrautsalat	Braten vom Bio-Schweinerücken mit Rahmsoße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln, dazu Obst
	Menü 2	vegetarisch	Gemüsebolognese (Tomate, Paprika, Zwiebeln) in Tomatensoße und Vollkornspirelli, dazu Möhren-Apfel-Salat mit Rosinen	Schupfnudelpfanne mit Röstzwiebeln und Kräutersoße, dazu Weißkrautsalat mit Creme fraiche und Dill	Spirelli mit Tomaten-Frischkäse-Soße, dazu Zitronenquarkspeise	Vegetarischer Kochklops mit Kapernsoße und Salzkartoffeln, dazu Grießpudding	Makkaroni mit Käsesoße, dazu Eisbergsalat mit Joghurt dressing
	Menü 3	Suppen & Eintöpfe	Schokopuddingsuppe mit Zwieback und Banane	Fischtopf "Mecklenburger Art" mit Kartoffelwürfeln, dazu Roggenbrötchen und Pfirsichkompott	Graupeneintopf mit Kartoffeln, Porree, Möhre, Sellerie und Kohlrabi, dazu Mischbrot und Zitronenquarkspeise	Süß-saure-Kartoffelstücke mit Mischbrot und Schokopudding	Bauertopf mit Kartoffeln, Paprika und Schweinehackfleisch, dazu Mischbrot und Vanillepudding
	Menü 4	Lieblingessen	Gebackenes Putenschnitzel mit pikanter Geflügelsoße, Möhren-Erbсен-Gemüse, Salzkartoffeln dazu Möhren-Apfel-Salat mit Rosinen	Grießbrot mit Pfirsichkompott	Hausgemachter Hackbraten vom Schwein mit Soße, grünen Bohnen und Salzkartoffeln, dazu Obst	Gabelspaghetti mit Schinken-Sahnesoße, dazu Schokopudding	Backfisch (Alaska-Seelachs) mit Petersiliensoße mit hausgemachter Kartoffelbrot, dazu Obst
	Menü 5	Bio - Menü	Kräuterquark mit Salzkartoffeln, dazu Obst	Rinderbraten mit Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln, dazu Obst	Gedünstetes Fischfilet "Fisch aus Wildfang" mit Currysoße und Bio-Parboiled Reis dazu Rotkraut-Ananas-Salat	Hühnerfrikassee mit Gemüse und Reis, dazu Obst	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus
	Menü 6						
	Menü 7						
	Menü 8						
	Salatteller						

Anlage B  
Musterspeiseplan

Speisenversorgung für Schulen in Trägerschaft der Stadt Leipzig

Speiseplanung							
Monat	Menülinie	Bezeichnung der Menülinie	Wochentag				
August			Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 3 (von...bis...)	Menü 1 (DGE)	DGE tägliches Angebot von Apfel-, Orangenschorle, sowie Wasser	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Thymiansoße, Bio-Möhren, hausgemachter Kartoffelbrei, dazu Obst	Seelachswürfel in Tomatensoße, Bio-Vollkorn- Makkaroni dazu Farmersalat (Möhre, Weißkraut, Mais, Sellerie)	Kochklops mit Kapernsoße und Bio-Petersilienkartoffeln, dazu Gurkensalat	Bio-Püreesuppe von Möhren, Brokkoli, Blumenkohl mit Eierkuchen und Apfelmus, dazu Obst	Bio- Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeln, Vollkornbrot dazu Pfirsichquarkspeise
	Menü 2	vegetarisch	Spirelli mit Spinat-Käsesoße, dazu Karamellpudding	Eierragout mit Möhren und Erbsen, Petersilienkartoffeln und Obst	Kaisergemüse in Rahmsoße mit Salzkartoffeln, dazu Obst	Vegetarisches Gyros mit Zwiebeln, Tzatziki, Reis und Weißkraut-Kräuter-Salat	Vollkornspirelli mit Tomaten-Zucchini-Ragout, dazu Pfirsichquarkspeise
	Menü 3	Suppen & Eintöpfe	Tomaten-Nudeleintopf mit Mischbrot und Karamellpudding	Weißkrauteintopf mit Rindfleisch, dazu Mischbrot und Quarkspeise mit Mango	Kichererbsen-Eintopf mit Reis, dazu Mischbrot und Grießpudding	Brüheis mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen, Kohlrabi, Sellerie, Porree und Mischbrot, dazu Mandarinenkompott	Linseneintopf mit Kassler, dazu Pfirsichquarkspeise
	Menü 4	Lieblingessen	Lammragout mit grünen Bohnen und Hefeknödelscheiben dazu Karamellpudding	Brokkolicremesuppe, Hefeklöße mit Pflaumen	Bratwurstragout in Curry-Ketchup-Soße mit hausgemachter Kartoffelbrei dazu Grießpudding	Fischnuggets (Alaska-Seelachs) mit Dillsoße und hausgemachtem Kartoffelbrei, dazu Mandarinenkompott	Geflügelfrikadelle mit Soße, Blumenkohl und Salzkartoffeln dazu Pfirsichquarkspeise
	Menü 5	Bio - Menü	Vegetarischer Gemüseintopf, dazu Brot und Fruchtjoghurt mit Erdbeer	Frikadelle mit Rahmsoße, Erbsengemüse und hausgemachtem Kräuterkartoffelbrei, dazu Obst	Wurstgulasch(Geflügel) mit Spirelli, dazu Weißkraut-Möhren-Salat	Rindergulasch mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln, dazu Obst	Paniertes Seelachsfilet mit Dillsoße und Salzkartoffeln, dazu Rotkraut-Ananas-Salat
	Menü 6						
	Menü 7						
	Menü 8						
	Salatteller						

Anlage B  
Musterspeiseplan

Speisenversorgung für Schulen in Trägerschaft der Stadt Leipzig

Speiseplanung							
Monat	Menülinie	Bezeichnung der Menülinie	Wochentag				
August			Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 4 (von...bis...)	Menü 1 (DGE)	DGE tägliches Angebot von Apfel-, Orangenschorle, sowie Wasser	Bratwurst mit Rahmsoße, Bayrischkraut und hausgemachtem Bio-Kartoffelbrei, dazu Obst	Ratatouillegemüse (Tomate, Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln) in Tomatensoße und Bio-Vollkornspirelli, dazu Obst	Geschmorter Bio-Rinderbraten in eigener Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln, dazu Heidelbeerquarkspeise	Feine Würfel vom Wildlachsfilet(Fisch) in Tomaten-Frischkäsesoße und Bio-Reis, dazu Tomaten-Gurken-Salat	Rührei mit Kräutern, Bio-Rahmspinat, Salzkartoffeln, dazu Vanillepudding
	Menü 2	vegetarisch	Tofugulasch mit Gewürzgurke und Zwiebeln, dazu Parboiled Reis und Waldfruchtjoghurt	Vegetarische Paprikaschote mit Soße und Salzkartoffeln, dazu Obst	Makkaroni mit Tomaten-Basilikum-Soße und Reibekäse, dazu Heidelbeerquarkspeise	Vegetarischer Blumenkohl-Käse-Stern mit Rahmkarotten und Salzkartoffeln, dazu Birnenkompott	Spirelli mit Kräutersahnesoße, dazu Pfirsichkompott
	Menü 3	Suppen & Eintöpfe	Tomatenreiseintopf mit Mischbrot und Vanillepudding	Kohlrabi-Möhren-Eintopf, dazu Mischbrot und Schokoladenpudding	Eintopf mit Biss - Eintopf mit Eierstich, Kartoffeln, Lauch, Karotten, Erbsen, dazu eine Scheibe Wasa-Vollkornknäckebrot und Heidelbeerquarkspeise	Vanillepuddingsuppe mit Buchtel und Birnenkompott	Pizzaeintopf mit Schweinehack, Mais, Paprika und Champignons, dazu Brötchen und Pfirsichkompott
	Menü 4	Lieblingessen	Truthahnfleischkäse mit Bratensoße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln, dazu Obst	Blumenkohcremesuppe, Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmus	Fischstäbchen (Alaska-Seelachs) mit Petersiliensoße und hausgemachtem Kartoffelbrei, dazu Heidelbeerquarkspeise	Gabelspaghetti"Bologneser Art", dazu Birnenkompott	Kasslerbraten mit Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln, dazu Obst
	Menü 5	Bio - Menü	Nudel-Gemüse-Pfanne mit Kräutercremesoße, dazu Obst	Gekochte Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln, dazu Obst	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch, dazu Brot und Fruchtquark mit Ananas	Schweineragout mit Kräutern, Salzkartoffeln, dazu Weißkraut-Paprika-Salat und Obst	Kartoffelsuppe mit Gemüse und Wiener Würstchen, dazu Obst
	Menü 6						
	Menü 7						
	Menü 8						
	Salatteller						