

Mittagessensangebot der Brüder-Grimm-Schule


In der Mensa der in der Nähe gelegenen Dahlmannschule kochen wir täglich frische Mittagessen und liefern diese in die Mensa der Brüder-Grimm-Schule. Sie können aus zwei verschiedenen Gerichten (Vollkost und Vegetarisch), sowie einer Nudel- und Salatbar auswählen. Zu jedem Gericht erhalten Sie ein Dessert und ein Glas Wasser. In den Pausen bieten wir belegte Brötchen, Getränke und Obst an

Die ASB Hessen Service GmbH ist ein 100%iges Tochterunternehmen des Arbeiter-Samariter-Bund Landesverband Hessen e. V. und liefert seit 2005 im Auftrag von Städten, Gemeinden und freien Trägern kindgerechte Mahlzeiten an Kindertageseinrichtungen und Schulen. Derzeit betreiben wir Küchen im Rheingau-Taunus-Kreis, Wiesbaden und Frankfurt.

Hinsichtlich der Gesundheit der Kinder und dem Erlernen einer gesundheitsfördernden Lebensweise achten wir in unseren Küchen auf natürliche Lebensmittel, einen geringen Verarbeitungsgrad sowie auf schonende und fettarme Garverfahren. Zucker und Salz werden sparsam verwendet.

Insbesondere die kindgerechte Gestaltung des Speiseplans, die ernährungsphysiologische Ausgewogenheit und eine natürliche und qualitativ hochwertige Produktion, liegen uns sehr am Herzen.

Aus diesen Gründen haben unsere Produktionsküchen eine **DGE-Zertifizierung** erhalten. Die

Zertifizierung bezieht sich auf eine Menülinie und wurde mit diesem Logo  ausgezeichnet. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft. Weitere Informationen zum Qualitätsstandard finden Sie im Internet unter:
<http://www.schuleplusessen.de/qualitaetsstandard.html>

Unsere Küchen unterliegen einer jährlichen Qualitätskontrolle des Instituts Fresenius. Selbstverständlich arbeiten wir auf der Grundlage der HACCP-Richtlinien. Unsere Mitarbeiter nehmen regelmäßig an Fortbildungen teil. Außerdem stellen wir den Erfahrungsaustausch zwischen den einzelnen Küchen durch regelmäßige Treffen sicher. In der ASB-Zentrale steht eine Diplom-Oecotrophologin für Ernährungsfragen zur Verfügung.

Je nach Jahreszeit werden frische und tiefgefrorene Zutaten verwendet, sowie qualitativ hochwertige Fleischprodukte. Der verwendete Fisch stammt ausschließlich aus nachhaltiger Fischerei mit MSC-Zertifikat. Unsere Menüs werden täglich frisch gekocht, Fertiggerichte werden nicht eingesetzt. Fruchtjoghurt und Quarkspeisen stellen wir mit frischen Zutaten selbst her. Wir verzichten soweit möglich auf Lebensmittel mit Zusatz- und Aromastoffen.

Spezielle Kundenwünsche oder Besonderheiten, die z. B. bei Allergikern oder Religionen zu beachten sind, werden schnell und effektiv bearbeitet.

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten, wie z.B. laktosearmer Ernährung, bieten wir Ihrem Kind eine Alternative an. Um ein spezielles Mahlzeitenangebot für Allergiker anzubieten, bedarf es ein Höchstmaß an Verantwortung. Hier sind im Besonderen entsprechende Produktions- und Reinigungsabläufe, sowie eine räumliche Trennung der Lebensmittel und Speisen, zu nennen.

Aufgrund der Ausstattung unserer Küchen und unserer Produktionsvielfalt, können wir dieser Verantwortung nicht immer nachkommen.

Gerne prüfen wir im Einzelfall, nach Vorlage eines ärztlichen Attestes mit detaillierten Informationen zu den Allergien bzw. Unverträglichkeiten, ob wir die Verpflegung Ihres Kindes übernehmen können.

Die Essensbestellung erfolgt im Voraus für die jeweils gewünschten Tage, die Sie in Abstimmung mit Ihrem Kind, dem Stundenplan und Ihren privaten Terminen bei der Anmeldung frei festlegen können. Ihr Kind erhält dann während des gesamten Schuljahres an den gebuchten Terminen ein Essen. Natürlich können Sie ihre Terminwahl auch nachträglich ändern oder stornieren, so dass Sie die volle Flexibilität behalten.



Die **Neuanmeldung** erfolgt ganz bequem auf unserer Homepage unter: www.asb-service.de

Anmelden

Melden Sie sich mit Ihren Zugangsdaten an, um das System zu nutzen.

Benutzername

Passwort

[PASSWORT VERGESSEN?](#)

[ANMELDEN »](#)

Wenn Sie noch keine Zugangsdaten haben, müssen Sie sich zunächst im System registrieren.

[ZUR REGISTRIERUNG »](#)

Als **Neukunde** klicken Sie bitte auf „Zur Registrierung“ und folgen Sie den Anweisungen. Wenn Sie auf das kleine Dreieck klicken, können Sie Ihre Schule auswählen. Klicken Sie anschließend auf „Weiter“ und füllen Sie bitte die angegebenen Punkte aus.

Danach können Sie sich jederzeit über Ihren Benutzernamen und das Passwort einwählen.

Anmeldung ohne Internet Zugang:

Wenn Sie ein Anmeldeformular nicht an einem PC ausfüllen können, erhalten Sie ein Blanco-Formular in der Mensa oder im Schulsekretariat und können es per Hand ausfüllen. Dieses Formular senden Sie dann bitte ausgefüllt an:

Kalisch GmbH – Lennestr. 9 – 45701 Herten oder per Fax an: 02366-959625.

Dann wird vom Systembetreiber ein Benutzerkonto mit Namen und Passwort für Sie bereitgestellt und per Post zugestellt. Bitte beachten Sie, dass dieser Anmeldevorgang einige Zeit in Anspruch nimmt bis Sie unser System nutzen können

Guthaben aufladen

Um Bestellungen tätigen zu können, müssen Sie Guthaben aufladen. Wir empfehlen Ihnen, mindestens den Betrag für die Essensbestellung eines ganzen Monats einzuzahlen.

Zahlungseingänge werden dreimal in der Woche gutgeschrieben. Hierbei sollte jedoch beachtet werden, dass Ihre Überweisung abhängig von der Bank bis zu drei Werktagen später auf unserem Konto eingeht. Eine Einzahlung kann bei jeder Bank per Bareinzahlung, Überweisung oder Dauerauftrag durchgeführt werden. Die Bankverbindung hierfür lautet:

Kontoinhaber: ASB Hessen Service GmbH

IBAN: DE 86 5105 0015 0277 0078 29

BIC: NASSDE55XXX

Um einen reibungslosen Ablauf und eine genaue Zuteilung des Guthabens zu gewährleisten, sind folgende Daten erforderlich:

- Vor -und Nachname des Schülers
- Verwendungszweck laut Anmeldeformular.

So erhalten Sie einen Chip:

Eine Menübestellung kann erst mit zugeordnetem Chip erfolgen, diesen erhält Ihr Kind in der Mensa. Die Chipgebühr von 3 Euro wird einmalig von Ihrem Konto abgebucht. Hierfür bitte rechtzeitig Guthaben aufladen. Bitte bringen Sie als Nachweis das Anmeldeformular mit, das Sie unter dem gleichnamigen Menüpunkt ausdrucken können. Mithilfe des Chips kann das Essen an der Essensausgabe abgeholt werden. An einem Terminal an der Essensausgabe wird der Chip vorgehalten, der Name und das vorbestellte Essen werden angezeigt und die Essensausgabe kann erfolgen.

Sie möchten Ihr Passwort ändern?

Über den Navigationspunkt „Stammdaten/Zugangsdaten“ haben Sie jederzeit die Möglichkeit Ihr Passwort zu ändern.

So bestellen Sie das Essen:

Im Navigationspunkt Speiseplan finden Sie die vom Caterer angebotenen Menüs für die jeweilige Kalenderwoche. Wenn Sie auf das Kästchen beim gewünschten Menü klicken, wird es mit einem Haken markiert. Nachdem Ihre Auswahl getroffen wurde, werden Sie vom System aufgefordert Ihre Bestellung mit dem Button „Menüauswahl abspeichern“ zu bestätigen. Durch erneutes Klicken auf den Haken bei einem bereits bestellten Menü, können Sie dies auch wieder abbestellen. (Speichern nicht vergessen).

Der Essenspreis von 3 Euro pro Gericht wird bei der Bestellung vom Benutzerkonto abgebogen.

Speiseplan

ASB Hessen Service GmbH, DGE, BIO. Eine Menülinie unserer Mittagsverpflegung hat eine DGE-Zertifizierung erhalten und wurde mit dem DGE Logo ausgezeichnet. Basis der Zertifizierung ist der „DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft. Unsere Produktionsküchen sind Bio-zertifiziert nach der EG-Öko Verordnung (EG) 834/2007 DE-ÖKO-006.

Kalenderwoche wählen: KW 33 (12.08. - 18.08.) Standort wählen: Ernst Reuter Schule I + II

✓ MENÜAUSWAHL ABSPEICHERN DRUCKVERSION

MO, 12.08.	DI, 13.08.	MI, 14.08.	DO, 15.08.	FR, 16.08.
Fisch Grillfisch "mediteran" (Alaska-See- lachs) mit Dill-Zitronen-Dip und Bio-Reis, Brokkoligemüse Dessert: Obst D, G	Hähnchen Hähnchenbrust mit Spinatfüllung, Rahmsoße Ofenkartoffeln und Knabbermöhren Dessert: Schokoladenpudding A, G	Wunschesen Pizza mit Geflügelsalami, Lollo Rosso Salat mit Radieschen und Essig-Öl- Dressing Dessert: Bananenquark 2, 3, A, G, I	Pute Putengeschnetzeltes in Curry- Rahm-Soße mit Bio-Reis, Eisbergsalat mit Möhren und Croutons Dessert: Eis 1, A, G, I	Rind Hackfleischlasagne vom Rind, Lollo Bianco Salat mit Tomaten und Essig-Öl Dressing Dessert: Obst A, G
vegetarisch Eieromelette mit Karotten, Erbsen und Käse Baguette Dessert: Obst A, C, G	International Ital. Gnocchi mit Tomaten-Basilikum- soße und Mozzarella überbacken Knabbermöhren Dessert: Schokoladenpudding A, C, G, I	Wunschesen/ vegetarisch Pizza mit frischen Tomaten und Paprika, Lollo Rosso Salat mit Radieschen und Essig-Öl Dressing Dessert: Bananenquark A, G, I	Süßspeise Suppe mit Bio-Nudeln, Lauch, Möh- ren und Sellerie Apfelstrudel mit Vanillesoße Dessert: Eis 1, A, G, I	vegetarischer Auflauf Auflauf aus Vollkornnudeln, Erbsen, Tomaten und Möhren, Lollo Bianco Salat mit Tomaten und Essig-Öl Dressing Dessert: Obst A, C, G, I

Bildungs- und Teilhabepaket (BuT)

Es besteht die Möglichkeit, das Essen kostenfrei zu bekommen, wenn eine gültige Kostenzusicherung nach Bildungs- und Teilhabepaket (BuT) für das gemeinschaftliche Mittagessen vorliegt.

Die BuT Bewilligung muss vor der Anmeldung zum Mittagessen im Schulsekretariat zum Kopieren für die Unterlagen vorgelegt werden.

Es können nur kostenfreie Essen ausgegeben werden, wenn im Sekretariat eine **gültige** Bewilligung vorliegt.

Achtung: Ihr Kind muss trotzdem einen Chip für einmalig 3 Euro erwerben. Wie Sie einen Chip erwerben lesen Sie weiter oben.

Frankfurt Pass

Es besteht die Möglichkeit, das Essen für einen ermäßigten Preis von 1 € zu erhalten, wenn ein Kinder-Frankfurt-Pass OHNE Stempelaufdruck "BuT" auf der Rückseite des Passes vorliegt

Der Frankfurt-Pass muss vor der Anmeldung zum Mittagessen im Schulsekretariat zum Kopieren für die Unterlagen vorgelegt werden.

Es können nur vergünstigte Essen (1.00€) gebucht und ausgegeben werden, wenn im Sekretariat eine **gültige** Bewilligung vorliegt.

Chip vergessen?

Sollte Ihr Kind den Chip vergessen, bedeutet das nicht, dass Ihr Kind nicht am Essen teilnehmen kann. Ihr Kind sollte lediglich an der Essensausgabe Bescheid sagen.

Tipp: Lassen Sie den Chip im Schulschrank, zuhause wird er nicht benötigt.

Chip verloren?

Bitte informieren Sie uns über „Nachricht an den Caterer“ und Sie erhalten in der Mensa einen neuen Chip. Hierfür werden erneut 3€ von Ihrem Benutzerkonto abgebucht.

Ihr Kind ist krank, hat Wandertag oder geht auf Klassenfahrt ?

Sie haben Essen vorbestellt, Ihr Kind kann aber nicht am Essen teilnehmen? Sie können jederzeit, aber spätestens bis 9 Uhr des gleichen Tages das Essen abbestellen und der Betrag wird Ihrem Konto wieder gutgeschrieben.

Sie möchten den Vertrag beenden? Ihr Kind verlässt die Schule oder der Caterer hat gewechselt?

Dann senden Sie uns bitte eine Nachricht. Wenn Sie uns Ihren Namen und den Ihres Kindes, Ihre Kontoverbindung mit Kontoinhaber, die ID Nummer und den Namen der Schule angeben, überweisen wir das Restguthaben auf das angegebene Konto und löschen das Benutzerkonto.

Der Chip verliert seine Gültigkeit und kann über den Restmüll entsorgt werden

Die gleiche Vorgehensweise gilt auch, wenn Ihr Kind an eine Schule wechselt, an der auch der ASB Hessen Service die Schulverpflegung übernommen hat.

Fragen/ Kontakt

Fragen zum Abrechnungssystem und zur Anmeldung bitte per Mail an schule@kalisch-gmbh.de. Hier steht Ihnen auch am Mo-Fr von 9:00 – 16:00 eine Hotline unter Tel.: 02366-95960 zur Verfügung.

Wenn Sie Fragen zu unserem Essen haben, Anregungen, Lob oder Kritik äußern möchten, so können Sie dies gerne über die Funktion „Nachricht an den Caterer“ machen.

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Ihnen und wünschen schon jetzt einen guten Appetit!

Ihr Mensateam des ASB Hessen Service.