

Unsere Auffassung von einer nachhaltigen Qualitätssicherung

Die Schüler sind unser Mittelpunkt!

- geplante Aktionswochen, abgestimmt mit den Schulleitungen
- Vorhabenwochen, kompatibel mit den Speiseplänen
- Enge Zusammenarbeit mit den Schülern, Eltern und Schulleitungen ist für uns selbstverständlich
- Schülerorientierte Gerichte, in Form eines Buffets, mit verschiedenen Beilagen zur Auswahl

Regionalität!

- In uns wird großes Vertrauen gesetzt
- Darum achten wir auf Frische und Qualität von regionalen Händlern oder Landwirten

Die Schüler sind Programm!

- Essenswünsche werden in die Speisepläne involviert
- Alle Mensagäste dürfen loben und auch tadeln (Beschwerdemanagement)

Ausgewogene Ernährung!

- Die Speisepläne werden an die DGE- Qualitätsstandards angelehnt
- Fleisch, oder Fischgerichte werden, vor Ort, frisch zubereitet
- Gesunde Komponenten täglich frisch zubereitet
- Reichhaltige Salatbar, frisch zubereitet