



Unsere Auffassung von einer nachhaltigen Qualitätssicherung

Die Schüler sind unser Mittelpunkt

- Überzeugende Qualität durch frisch zubereitete Produkte
- hohe Zufriedenheit der Gäste, durch flexible Speisengestaltung
- geplante Aktionswochen, abgestimmt mit den Schulleitungen
- Vorhabenwochen, kompatibel mit den Speisenplänen
- 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
- wir achten 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

- Täglich wechselndes Mittagsangebot
- die Speisepläne werden an die DGE- Qualitätsstandards angelehnt
- Etwa 2x wöchentlich eine Fleisch- oder Fischkomponente
- Fleisch, oder Fischgerichte werden, vor Ort, frisch zubereitet
- Zubereitung von frischen Suppen und Saucen
- gesunde Komponenten täglich frisch zubereitet
- reichhaltige und abwechslungsreiche Salatbar, welche täglich frisch produziert wird (sofern vorhanden, sonst alternative Lösungsmöglichkeiten für Salatangebot)
- wechselnde Dessertvariationen