



**„Das Mittagessen soll nicht nur gesund & ausgewogen sein,
sondern auch Spaß machen & schmecken !“**

Mittagsversorgung
in der Evangelische Grundschule Wittenberg

Vorerst möchten wir Ihnen kurz einige Einblicke in unsere Eis- & Genussmanufaktur geben. Handwerklich hergestellte Köstlichkeiten können unsere Gäste seit 6 Jahren aus unserer Küche genießen. Dabei legen wir Wert auf regionale, saisonale und natürlich frische Lebensmittel und kochen völlig ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe. Convenience-Produkte kommen bei uns nicht auf den Teller !

Wir durften und dürfen durch die vergangenen Jahre viele Gäste mit unseren Speisen verwöhnen, dazu gehören Familienfeiern, das á-la carte-Geschäft als auch Caterings .

Wir kochen das Mittagessen unter der Beachtung folgender Punkte :

Speiseherstellung :

- regionale und saisonale Zutaten für kindgerechte Speisen
- täglich frisch gekochte Gerichte
- auf fettarme Zubereitung wird geachtet
- nährstoffschonende Garmethoden

- keine Warmhaltezeiten durch den Einsatz eines Konvektomaten vor Ort
- Speiseplanerstellung : nach den DGE-Qualitätsstandards und Orientierung an den Ablauf des Schuljahresarbeitsplanes (Projekttag- und -wochen)
- altersgerechte Portionsgrößen
- täglich 2 Gerichte zur Auswahl
- ausgewogene & abwechslungsreiche Speisepläne
- Sonderspeisepläne für Kinder mit Unverträglichkeiten, Allergien und Krankheiten (werden gemeinsam mit den Informationen der Eltern erstellt)
- Sonderspeiseplan mit BIO-Gerichten
- Getränkebuffet zum Mittagsessen (Wasser, Tee, Schorlen)
- täglich Dessert/Obst
- Probiertage (Kinder lernen Lebensmittel kennen)
- Nachschlag ist für jedes Kind möglich

Organisatorisches zur Mittagsversorgung :

- monatlicher Menüzyklus , vorab rechtzeitig online einsehbar
- Website mit Bestell- und Abrechnungssystem
- Abbestellen bis 8.00 Uhr am Ausgabetag (telefonisch oder per email)
- Wünsche & Anmerkungen können im engen Kontakt mit den Kindern, Eltern und Lehrern schnell erarbeitet werden

Speisepläne & Preise :

- **Speiseplan mit 2 Auswahlmöglichkeiten :**

1.&2.Klasse = 3,00 €

3.&4.Klasse = 3,20 €

(altersgerechte Portionsgrößen , Nachschlag ist möglich)

Sonderspeiseplan mit BIO-Gerichten:

1.&2.Klasse = 3,70 €

3.&4.Klasse = 3,90 €

(altersgerechte Portionsgrößen , Nachschlag ist möglich)

-

Mit freundlichen Grüßen

Claudia Lehmann

Eis- & Genussmanufaktur

„Schlosspavillon“

Schlossplatz6

06886 Luth. Wittenberg

0172 - 844 25 16