



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
Menülinie 2	Mischkost
Weitere Menülinien	Bezeichnung
Menülinie 3	pesco-vegetarisch
Menülinie 4	ovo-lacto-vegetarisch
Menülinie 5	Salat / Kaltmenü
Menülinie 6	
Menülinie 7	
Menülinie 8	
Salatteller	

Stadt Leipzig - Vergabenummer: E 28451387

Angebotsinformation der Vertragspartner

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

Stadt Leipzig - Vergabenummer: E 28451387

Angebotsinformation der Vertragspartner

2. Erweiterungen Versorgungsangebot21 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) ¹
Säfte (gerechnet auf 0,5 Liter)		X	
Saftschorlen (gerechnet auf 0,5 Liter)	X		1,50 €
Trinkmilch (gerechnet auf 0,5 Liter)	X		1,30 €
Softdrinks (gerechnet auf 0,5 Liter)		X	
Wasser mit Aroma (gerechnet auf 0,5 Liter)		X	

¹ Alle Preise in diesem Dokument sind brutto anzugeben.

Stadt Leipzig - Vergabenummer: E 28451387

Angebotsinformation der Vertragspartner

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			
Sandwichs/Wraps			
Salate to-go			
Backwaren			
Diverse Süßwaren			
Getränke			

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	

Stadt Leipzig - Vergabenummer: E 28451387

Angebotsinformation der Vertragspartner

3 Kundenbetreuung/Bestellsystem31 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	

32 Personalmanagement

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

Stadt Leipzig - Vergabenummer: E 28451387

Angebotsinformation der Vertragspartner

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	

Stadt Leipzig - Vergabenummer: E 28451387

Angebotsinformation der Vertragspartner

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).

Menülinie 1 - DGE-Standard	
Lebensmittel	Anteil in %
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	13
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	59
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	100
Fair-Trade-Lebensmittel	6
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	100

Menülinie 2	
Lebensmittel	Anteil in %
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	9
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	48
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	100
Fair-Trade-Lebensmittel	6
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	100

Menülinie 3	
Lebensmittel	Anteil in %
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	10

Lebensmittel mit saisonalem Bezug	64
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	0
Fair-Trade-Lebensmittel	3
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	100

Menülinie 4	
Lebensmittel	Anteil in %
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	16
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	52
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	0
Fair-Trade-Lebensmittel	9
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	0

Menülinie 5	
Lebensmittel	Anteil in %
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	10
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	37
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	100
Fair-Trade-Lebensmittel	0
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	100

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

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

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

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

Salattheke (als Ergänzung zu einem Menü)	
Lebensmittel	Anteil in %

Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	5
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	60
Fair-Trade-Lebensmittel	0

Stadt Leipzig - Vergabenummer: E 28451387

Angebotsinformation der Vertragspartner

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.

Menülinien - Mindestanforderung	Menüpreis (€/brutto) Klassenstufen 1 - 4	Menüpreis (€/brutto) Klassenstufen 5 - 12
Menülinie 1 - DGE (ohne Zusatzangebote)	3,50 €	4,10 €
Menülinie 2 (ohne Zusatzangebote)	3,60 €	4,20 €
Weitere Menülinien (ohne Zusatzangebote)	Menüpreis (€/brutto) Klassenstufen 1 - 4	Menüpreis (€/brutto) Klassenstufen 5 - 12
Menülinie 3	3,50 €	4,10 €
Menülinie 4	3,10 €	3,70 €
Menülinie 5	3,10 €	3,70 €
Menülinie 6		
Menülinie 7		
Menülinie 8		
Salatteller (eigenständiges Menü)		
Zusatzangebote	Aufpreis (€/brutto) Klassenstufen 1 - 4	Aufpreis (€/brutto) Klassenstufen 5 - 12
Freie Beilagenwahl		
Salattheke	0,40 €	0,40 €
Spontanesser*		
Ausgabeart „Free Flow“ (Buffettheken)		
Lunchbox/beutel**	0,00 €	0,00 €

* die Teilnahme an der Mittagessenversorgung ist ohne vorherige Bestellung möglich
 ** ausschließlich für außerhalb des Schulobjektes stattfindende schulinterne
 Veranstaltungen

Stadt Leipzig - Vergabenummer: E 28451387

Angebotsinformation der Vertragspartner

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 ²	Aufpreis (€/brutto) Klassenstufen 1 - 4	Aufpreis (€/brutto) Klassenstufen 5 - 12

2 Liste verlängerbar durch den Bieter.

Stadt Leipzig - Vergabenummer: E 28451387 Angebotsinformation der Vertragspartner

6.2 Anlage „Getränkessortiment“

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

Getränkessortiment ³	Preis (€/brutto)

Liste verlängerbar durch den Bieter.

Stadt Leipzig - Vergabenummer: E 28451387 Angebotsinformation der Vertragspartner

6.3 Anlage „Pausenversorgung“

Bitte geben Sie an, welches Sortiment die Pausenversorgung Ihres Unternehmens umfasst und für welchen Preis.

Sortiment - Pausenversorgung ⁴	Preis (€/brutto)

Liste verlängerbar durch den Bieter.

Stadt Leipzig - Vergabenummer: E 28451387 Angebotsinformation der Vertragspartner

64 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.

Bei Bedarf liefern wir gern Lebensmittel auf Bestellung für Schulprojekte oder Schulfeste. Benötigen Sie darüber hinaus küchentypisches Equipment, so stellen wir Ihnen dieses gern als Leihgabe zur Verfügung (nach Absprache, soweit vorhanden).

Stadt Leipzig - Vergabenummer: E 28451387

Angebotsinformation der Vertragspartner

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.

Für die Kundenbetreuung der Schule wird es einen festen Ansprechpartner geben. Nach der Auftragsvergabe wird sich dieser in der Schule vorstellen und mit der Schulleitung gemeinsam festlegen, in welchem Turnus und in welcher Form die Kundenkontakte gewünscht sind. Der Kundenbetreuer ist in Leipzig vor Ort und somit in dringenden Fällen schnell in der Schule. Die Reaktionszeit bei Beschwerden richtet sich nach der Art der Beschwerde und erfolgt in der Regel innerhalb von 7 Tagen, in dringenden Fällen sofort. Die namentliche Nennung des Kundenbetreuers kann erst nach Einzelauftragsvergabe erfolgen.

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.

Aus Gründen der Nachhaltigkeit werden die Verpflegungsformen Spontanesser, freie Beilagenwahl und „Free Flow“ nicht angeboten, da diese immer eine Überproduktion bedingen und in der Folge zum Wegwerfen von wertvollen Lebensmitteln führen.

Die Monatsbestellung ist bis zum 7. des Vormonats abzugeben.

Dabei steht es den Eltern frei, an welchen Tagen ein Mittagsmenü benötigt wird. Ist die Abgabefrist bereits verstrichen, kann die Monatsbestellung per E-Mail oder in Papierform nachgereicht werden.

Eine Abbestellung kann für bestellte Essen bis 8:00 Uhr am Liefertag erfolgen. Die Abbestellung ist für einzelne Tage sowie für längere Zeiträume (z.B. bei Krankheit oder Urlaub) möglich.

Die Abrechnung erfolgt ausschließlich im Lastschriftverfahren. Der Abrechnungsbetrag wird am 20. des Vormonats auf Grundlage der Bestellung ermittelt und am 1. Werktag des Monats eingezogen. Bei Bedarf haben die Eltern die Möglichkeit bis zum 20. des Vormonats ein Guthaben auf das Kundenkonto zu überweisen.

Bei verspäteter Abgabe der Bestellung erfolgt der Lastschrifteinzug nach der Bearbeitung der Bestellung.

Die Gutschrift für abbestellte Essen erfolgt bei der nächsten Monatsabrechnung. Die berechneten Portionen werden im Verwendungszweck der Lastschrift angegeben. Auf Wunsch erfolgt der Rechnungsversand kostenfrei per E-Mail. Für den Rechnungsversand per Post wird eine Versandpauschale von 1,50 € erhoben.

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

Der Einsatz des Personals richtet sich nach der Anzahl der täglichen
Essenteilnehmer in Abhängigkeit der Pausenzeiten.
Einen allgemein gültigen Personalschlüssel gibt es daher nicht.
Die Anzahl der eingesetzten Mitarbeiter richtet sich nach den Bedürfnissen und
Pausenzeiten der Schule.
Dabei wird beachtet, dass alle Essenteilnehmer ausreichend Zeit für die Einnahme des
Mittagessens haben.
Bei Ausfall des Personals durch Krankheit bzw. Kündigung wird schnellstmöglich für
Ersatz gesorgt. Die Essenausgabe aller bestellten Essen ist sicher gestellt.
Es besteht die Möglichkeit der Übernahme des vorhandenen Personals.
Stadt Leipzig - Vergabenummer: E 28451387 Angebotsinformation der Vertragspartner

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.

Lebensmittel ⁵	Anteil in %

Liste verlängerbar durch den Bieter.

Stadt Leipzig - Vergabenummer: E 28451387

Anlage B_Muster-Speiseplan

Anlage B

Muster-Speiseplan

Speisenversorgung für Schulen in Trägerschaft der Stadt Leipzig

Speisenplanung							
Monat:	Menülinie	Bezeichnung der Menülinie	Wochentag				
Juni			Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 1	Menü 1 (DGE)	DGE - Standard	Putengulasch mit Leipziger Allerlei und Naturreis, Naturjoghurt mit Pfirsichwürfeln	Blumenkohlkartoffelsuppe, Vollkornbrot und 1 Banane	Hühnerfrikassee mit Babymöhren und Parboiled-Reis, 1 Aprikose	Lachswürfel in Kräutersoße mit Brokkoligemüse und Parboiled-Reis, Salat	Vollkornspirelli mit vegetarischer Gemüse-Bolognese, geriebener Mozzarella und 1 Nektarine
	Menü 2	Mischkost	Spaghetti mit vegetarischer Carbonarasoße (Champignons in Käsesoße), Melone	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Möhrengemüse und Dampfkartoffeln, 1 Banane	Eierkuchen mit Vanillesoße und Apfelmus	Gräupcheneintopf mit Möhren, Kohlrabi und Hühnerfleisch, Vollkornbrot und Joghurt	Geflügelfleischkäse mit Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree, 1 Nektarine
	Menü 3	pescovetarisch	Kartoffeln im Gemüsebett, Melone	Fischstäbchen mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Rohkostsalat	Vollkorn-Fusilli mit Miracolisoße, geriebener Mozzarella, 1 Aprikose	Gemüsebratling m. Schnittlauchsoße und Kartoffelpüree, Rohkost	Naturelles Fischfilet (Seelachs) mit Petersiliensoße, Sommergemüse und Parboiled-Reis
	Menü 4	ovo-lacto-vegetarisch	Vegetarischer Reiseintopf mit viel Gemüse, Brot, Joghurt	Vegetarisches Kartoffel-Paprika Gulasch mit Gemüse	Asia-Pfanne mit Gemüse, Tofuwürfel und Reis	Bunte Spirelli mit veg. Bolognese, geriebener Mozzarella	Omelett mit Rahmspinat und Salzkartoffeln
	Menü 5	Salat / Kaltmenü	Salatteller mit Käsewürfel, Chedressing	Chickenwings mit buntem Nudelsalat, Ketchup, Garnitur	Salatteller mit Putenschinken, Joghurtdressing	Salatplatte "Gärtnerin Art" mit Käse und Ei, Kräuterdressing	Schweineschnitzel mit Nudelsalat und Garnitur
	Menü 6						
	Menü 7						
	Menü 8						
	Salatteller						

Stadt Leipzig - Vergabenummer: E 28451387

Anlage B_Muster-Speiseplan

Speisenplanung							
Monat:	Menülinie	Bezeichnung der Menülinie	Wochentag				
Juni			Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 2	Menü 1 (DGE)	DGE - Standard	Hähnchenbrust mit Mischgemüse und Kartoffeln, 1 Aprikose	Blumenkohl-Möhren-Curry mit roten Linsen, Vollkornbrot, Naturjoghurt mit Möhrenstück	Fischpfanne mit Seelachs-würfeln Gemüse und Naturreis, Gurken-Tomaten-Salat	Vollkornnudeln mit Gemüsestreifen und Schnittlauchsoße, Quarkspeise mit Beerenobst	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln, Naturjoghurt mit Apfelwürfeln
	Menü 2	Mischkost	Backfischfilet mit Kräutersoße, Sommergemüse und Naturreis, 1 Aprikose	Spirelli Bolognese dazu geriebener Mozzarella, 1 Pfirsich	Römerbraten mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln, 1 Nektarine	Erbensuppe mit Jagdwurst-Würfeln, Quarkspeise	Nürnberger Bratwürstchen mit Bayrischkraut und Kartoffelpüree, 1 Pflaume
	Menü 3	pescovegetarisch	Sternchennudeleintopf mit Gemüse, Vollkornbrot und Pudding	Grillfischfilet mit heller Petersiliensoße, Babykarotten und Kartoffelpüree	Vollkorn-Makkaroni mit MiracolisöÙe, (vegetarisch), Pudding	Paniertes Fischfilet mit TomatensoÙe u. Gemüse-Couscous, Quarkspeise	Gemüsefrikadelle mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree, 1 Pflaume
	Menü 4	ovo-lacto-vegetarisch	Mediterrane Gemüsepfanne mit Vollkornreis	Kaiserplatte: versch. Gemüse mit Dampfkartoffeln	Vegetarischer Gemüseintopf mit Eierstich, Joghurt	Milchgrieß mit Zucker und Zimt, Apfelmus	Makkaroni mit Tomaten-Kräuter SoÙe, geriebener Mozzarella
	Menü 5	Salat / Kaltmenü	Gemischter Salat mit Hühnerbrust und Asiadressing	Knackiger Salat mit Schinken und Ei, Joghurdressing	Mixsalat mit Käsestreifen, Joghurdressing	Partyfrikadelle mit Ketschup und Kartoffelsalat	Ital. Salat mit Tomate und Mozzarella, Kräuterdressing
	Menü 6						
	Menü 7						
	Menü 8						
	Salatteller						

Speisenplanung							
Monat:	Menülinie	Bezeichnung der Menülinie	Wochentag				
Juni			Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 3	Menü 1 (DGE)	DGE - Standard	Kartoffel-Lauchsuppe, Vollkornbrot, Paprikastick mit Joghurt-Dip	Vegetarische Linsenbolognese mit Vollkorn-Makkaroni, geriebener Mozzarella, 1 Banane	Putenfilet, Möhrengemüse und Salzkartoffeln, Gurkenstück mit Kräuterquark-Dip	Dinkelburger mit Mairübchen mit Petersilienbutter dazu Kartoffeln, Paprikastick	Marinierte Heringshappen mit Apfel und Dill, Salzkartoffeln, Möhrenrohkost
	Menü 2	Mischkost	Cevapcici (Rind) mit Paprika-Tomatensoße, Djuvekreis, 1 Apfel	Schweineschnitzel mit Blumenkohl und Salzkartoffeln, 1 Aprikose	Milchreis mit Zucker und Zimt, Apfelmus	Jägerschnitzel mit Spirelli und Tomatensoße, 1 Nektarine	Bunte Kartoffelsuppe dazu Vollkornbrot, Joghurt
	Menü 3	pescovetarisch	Kochfisch in Senfsoße mit Gemüsestreifen und Kartoffelpüree, 1 Apfel	Kartoffeltasche (m. Frischkäse), buntes Gemüse und Reis, 1 Aprikose	Fischfrikadelle mit Kräutersoße und Karottengemüse und Kartoffeln	Linsen-Curry mit Möhren und Reis, 1 Nektarine	Spirelli mit vegetarischer Bolognese, geriebener Mozzarella
	Menü 4	ovo-lacto-vegetarisch	Vollkorn-Spirelli mit Spinat-Käse-Soße	Allerlei Gemüse mit Ebly	Asia-Pfanne mit veg. Frühlingröllchen und Naturreis	Vegetarischer Eintopf mit grünen Bohnen, Brot	Brokkoli-Nußecke mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree
	Menü 5	Salat / Kaltmenü	Salatteller "Balkan" mit Paprika, Mais u. Bohnen, Kräuterdressing	Fischfilet mit Ketchup und Zitrone, Kartoffelsalat	Bunte Salatplatte mit Chicken Wings, Frischkäsedressing	Salat "Pronto", mit Blattsalat, grüne u. gelbe Bohnen, Tomate, Italiendressing	Backfisch mit Zitrone dazu Ketchup und Kartoffelsalat
	Menü 6						
	Menü 7						
	Menü 8						
	Salatteller						

Stadt Leipzig - Vergabenummer: E 28451387

Anlage B_Muster-Speiseplan

Speisenplanung							
Monat:	Menülinie	Bezeichnung der Menülinie	Wochentag				
Juni			Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 4	Menü 1 (DGE)	DGE - Standard	Hähnchengulasch mit Vollkorn-Spirelli, Salat mit Kräuter-Joghurt-Dressing	Gekochtes Ei in Senfsoße mit Salzkartoffeln, Möhren-Rohkost	Möhrenschnitzel mit Sommergemüse und Vollkornreis, Melone	Seelachsfilet mit Spinat und Salzkartoffeln, 1 Pflaume	Bunte Gemüseplatte mit Dampfkartoffeln, Salat mit Quarkdressing
	Menü 2	Mischkost	Paniertes Fischfilet mit Dillsoße und Naturreis, Gurkensalat	Wurstgulasch mit Spirelli, 1 Aprikose	Frikadelle mit Mischgemüse und Salzkartoffeln, Melone	Nudeleintopf mit Geflügelfleisch und Gemüse, Vollkornbrot und Pudding	Hähnchenkeule, Rotkraut und Kartoffeln, 1 Nektarine
	Menü 3	pescovetarisch	Vegetarischer Linseneintopf mit Gemüse, 1 Apfel	Jumbo-Fischhappen auf asiatischem Gemüse und Parboiled-Reis	Veg. Ravioli mit Spinatfüllung und Tomaten-Kräutersoße, Melone	Gemüseschnitzel mit Karotten-Pastinaken-Gemüse und Kartoffelpüree	Paniertes Seelachsfilet mit Dillsoße buntem Gemüse und Kartoffelpüree
	Menü 4	ovo-lacto-vegetarisch	Spirelli mit Tomaten-Gemüse-Soße, geriebener Mozzarella	Vegetarisch Möhreintopf mit Kartoffelstücken, Quarkspeise	Quarkkälchen mit Zucker und Apfelmus	Vegetarische Bratwurst mit Bayrischkraut und Kartoffelpüree	Bunte Pfanne mit Gemüse, Naturreis
	Menü 5	Salat / Kaltmenü	Geflügelschnitzel mit Kartoffelsalat und Garnitur	Mixsalat (versch. Gemüse), Joghurdressing	Diplomatensalat: Blattsalat, Tomate, Mais, Rettich, Cocktaildressing	Hacksteak mit Ketschup und Nudelsalat	Vitaminteller mit Hähnchenbruststreifen, Chefdressing
	Menü 6						
	Menü 7						
	Menü 8						
	Salatteller						

Für alle Essenteilnehmer wird täglich Tafelwasser als Getränk zur Verfügung gestellt.