



## **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:     6     (**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	Pasta-Linie
Weitere Menülinien	Bezeichnung
Menülinie 3	Kids-Linie
Menülinie 4	100 % zertifizierte BIO-Menülinie
Menülinie 5	Kaltmenü
Menülinie 6	
Menülinie 7	
Menülinie 8	
Salatteller	Salatteller

### 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

## 2. Erweiterungen Versorgungsangebot

### 2.1 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) <sup>1</sup>
Säfte (gerechnet auf 0,5 Liter)	X		0,80 €
Saftschorlen (gerechnet auf 0,5 Liter)	X		1,35 €
Trinkmilch (gerechnet auf 0,5 Liter)	X		1,00 €
Softdrinks (gerechnet auf 0,5 Liter)	X		1,25 €
Wasser mit Aroma (gerechnet auf 0,5 Liter)	X		1,00 €

<sup>1</sup> Alle Preise in diesem Dokument sind brutto anzugeben.

## 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	X		0,90 €
Sandwichs/Wraps	X		1,50 €
Salate to-go	X		1,50 €
Backwaren	X		1,00 €
Diverse Süßwaren	X		0,90 €
Getränke	X		1,00 €

### 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	

### 3. Kundenbetreuung/Bestellsystem

#### 3.1 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	

#### 3.2 Personalmanagement

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

### 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	



#### 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).

<b>Menülinie 1 - DGE-Standard</b>	
<b>Lebensmittel</b>	<b>Anteil in %</b>
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	28
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	64
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	100
Fair-Trade-Lebensmittel	0
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	100

<b>Menülinie 2</b>	
<b>Lebensmittel</b>	<b>Anteil in %</b>
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	27
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	54
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	100
Fair-Trade-Lebensmittel	0
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	0

<b>Menülinie 3</b>	
<b>Lebensmittel</b>	<b>Anteil in %</b>
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	26
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	60

Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	100
Fair-Trade-Lebensmittel	0
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	100

<b>Menülinie 4</b>	
<b>Lebensmittel</b>	<b>Anteil in %</b>
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	100
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	53
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	100
Fair-Trade-Lebensmittel	0
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	0

<b>Menülinie 5</b>	
<b>Lebensmittel</b>	<b>Anteil in %</b>
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	33
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	50
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	100
Fair-Trade-Lebensmittel	0
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	100

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

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

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

<b>Salatteller (als selbständige Menü)</b>	
<b>Lebensmittel</b>	<b>Anteil in %</b>
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	0
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	57
Fair-Trade-Lebensmittel	0

<b>Salattheke (als Ergänzung zu einem Menü)</b>	
<b>Lebensmittel</b>	<b>Anteil in %</b>
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	20
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	80
Fair-Trade-Lebensmittel	0

## 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.

<b>Menülinien - Mindestanforderung</b>	Menüpreis (€/brutto) Klassenstufen 1 - 4	Menüpreis (€/brutto) Klassenstufen 5 - 12
Menülinie 1 – DGE (ohne Zusatzangebote)	3,10	3,20
Menülinie 2 (ohne Zusatzangebote)	3,10	3,20
<b>Weitere Menülinien</b> (ohne Zusatzangebote)	Menüpreis (€/brutto) Klassenstufen 1 - 4	Menüpreis (€/brutto) Klassenstufen 5 - 12
Menülinie 3	3,10	3,20
Menülinie 4	3,80	3,90
Menülinie 5	3,10	3,20
Menülinie 6		
Menülinie 7		
Menülinie 8		
Salatteller (eigenständiges Menü)	3,10	3,20
<b>Zusatzangebote</b>	Aufpreis (€/brutto) Klassenstufen 1 - 4	Aufpreis (€/brutto) Klassenstufen 5 - 12
Freie Beilagenwahl	0,00	0,00
Salattheke	0,10	0,10
Spontanesser*	0,00	0,00
Ausgabeart „Free Flow“ (Buffettheken)	0,20	0,20
Lunchbox/-beutel**	0,00	0,00

\* die Teilnahme an der Mittagessenversorgung ist ohne vorherige Bestellung möglich

\*\* ausschließlich für außerhalb des Schulobjektes stattfindende schulinterne Veranstaltungen

## 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 <sup>2</sup>	Aufpreis (€/brutto) Klassenstufen 1 - 4	Aufpreis (€/brutto) Klassenstufen 5 - 12
Chipkartensystem (verkürzte Ausgabezeit)	0,00 € (1. Karte)	0,00 € (1. Karte)
Essenmarkensystem (wenn gewünscht)	0,00 €	0,00 €

<sup>2</sup> Liste verlängerbar durch den Bieter.

**6.2 Anlage „Getränkessortiment“**

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

<b>Getränkessortiment<sup>3</sup></b>	<b>Preis (€/brutto)</b>
Caprisonne (diverse Sorten)	0,50 €
Durstlöscher 0,5 l	1,00 €
Mineralwasser 0,5 l (Medium / Klassik)	0,60 € + 0,25 €
Fanta, Sprite, Apfelschorle 0,5 l	1,25 € + 0,25 €
Milch verschiedene Sorten 0,2 l / 0,5 l	0,50 € / 1,00 €
Wasser mit Früchten	1,00 €
Saft 0,2 l (diverse Sorten)	0,40 €

<sup>3</sup> Liste verlängerbar durch den Bieter.

### 6.3 Anlage „Pausenversorgung“

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

Sortiment - Pausenversorgung <sup>4</sup>	Preis (€/brutto)
Brötchenvariationen (Gouda, Salami, Kochschinken, Eiersalat, Lachsschinken, Tomaten mit Mozzarellascheiben)	0,90 €
Bagel mit Tomate Mozzarella & Pesto	1,50 €
Bagel mit Putenbrust, Frischkäse, Salat, Radieschen	2,30 €
Wrap (Frischkäse, Salat, Kochschinken, Gouda, Ei)	2,30 €
1 Paar Wiener im Brötchen	1,50 €
Hähnchenschnitzel im Brötchen	1,20 €
Frikadelle im Brötchen	1,20 €
Laugenbrezel / mit Käse überbacken	0,90 € / 1,00 €
Pizzazunge	1,50 €
Croissant (Schinken-Käse; Schoko; NussNougat)	1,40 €
Donat verschiedene Sorten / verschiedene Füllung	1,00 € / 1,20 €
XXL Cookies (Choco oder Vanille)	1,40 €
Muffins verschiedene Sorten	0,80 €
Müsli - sowie Kraftriegel verschiedene Sorten	0,90 €
Balla Balla Sticks verschiedene Sorten	0,10 €
Riegel (Twix, Mars, Snickers, Lion etc.)	0,90 €
Gemüsestickbecher mit Kräuterdip	1,70 €
Obstbecher (saisonal)	2,00 €
Kartoffelecken mit Kräuterquark	2,20 €
Käsebrötchen mit Ei (Salat, Gurke, Tomate)	2,20 €
Salate mit Hirtenkäse to-go	1,50 €

<sup>4</sup> Liste verlängerbar durch den Bieter.

**6.4 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.

[Freitext, maximal 2 DIN-A 4 Seiten.]



## **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.

[Freitext, maximal 2 DIN-A 4 Seiten.]

### **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.

[Freitext, maximal 2 DIN-A 4 Seiten.]

### **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

[Freitext, maximal 3 DIN-A 4 Seiten.]

## 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 <sup>5</sup>	Anteil in %
100 % BIO Sättigungsbeilagen in allen Menülinien	100
(gemäß dem Öko-Zertifikat EG Nr. 834/2007)	100
100 % BIO Fleisch & Wurst in Menülinie 4	100
Fisch in allen Menülinien (Öko-Zertifikat EG Nr. 834/2007)	100
Fette und Öle (ausschließlich Rapsöl in Produktion)	100
Süßwaren (Oster- und Weihnachtsüberraschung Fair Trade)	100
Milch - Kooperation mit lokalem Milchbauer aus dem Leipziger Land	100

<sup>5</sup> Liste verlängerbar durch den Bieter.

## 1. Anlage „Unternehmensspezifische Versorgungsleistungen“

Als Produzent und Lieferant von Speisen haben wir die Mitverantwortung für eine ernährungsphysiologisch hochwertige und gesunde Speiserversorgung der Schüler. Aus diesem Grund entsprechen unsere Hauptgerichte samt den dazugehörigen Komponenten in ihrer Zusammenstellung einer optimierten Mischkost und gewährleisten eine bedarfsgerechte Ernährung von Kindern und Jugendlichen. Unser Speiseplan wird nach saisonalen und regionalen Angeboten im Einklang mit den neuesten Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft gestaltet. Neben all den Vorgaben werden die Wünsche der Schüler, Eltern und Lehrer stetig einbezogen. Wir arbeiten hauptsächlich mit regionalen Lieferanten in und rundum Leipzig.

Um darüber hinaus zusätzliche Leistungen zur Ernährungsbildung zu gewährleisten, bietet unser Unternehmen für die Schüler und Schülerinnen folgende Angebote mit an.

### 1.1 Ernährungsworkshops

Wir würden uns sehr darüber freuen, unsere eigens kreierten Workshops zum Thema „gesunde Ernährung“ in den Einrichtungen mit den Kindern durchzuführen. Die Termine stimmen wir gemeinsam mit der Schul- oder Hortleitung ab. Personell werden die Ernährungsworkshops durch unsere Kundenbetreuung sowie unseren Sonderkostbeauftragten sichergestellt. Ein Workshop dauert ca. 30–45 Minuten.

Damit auch jedes Kind aktiv daran teilnehmen kann, werden Gruppen von max. 15 Kindern gebildet (mehrere Gruppen können daraufhin nacheinander). Durch spielerische Art und Weise versuchen wir verschiedenste Lebensmittel blind zu entdecken, zu ertasten oder auch zu riechen. Es wird gemalt, ausprobiert und die Ernährungspyramide besprochen und verinnerlicht.

### 1.2 Wettbewerb – Vermeidung von Abfällen

Um das Thema „Vermeidung von Abfällen / Umgang von Lebensmitteln“ zu verankern, besteht die Möglichkeit zwischen den einzelnen Klassen ein Wettbewerb bzgl. der Essensabfälle durchzuführen. Der zeitliche Rahmen beläuft sich bei diesem Konzept auf eine Woche. Die Essensabfälle werden täglich pro Klasse gewogen (die Waage wird durch unser Unternehmen gestellt). Die Klasse mit dem anteilig geringsten Abfallvolumen hat den Wettbewerb gewonnen und erhält von unserem Unternehmen ein themenbezogenes Zertifikat + Preis. Die Aktion wird durch unsere Ausgabekräfte samt Kundenbetreuung aktiv begleitet.

### 1.3 Gesunde Ernährung durch die Ausgabe von Smoothies

Zu einer gesunden Ernährung gehören auch Getränke. Aus diesem Grund bieten wir sehr gern ungesüßten Tee sowie Wasser mit saisonalem Geschmack (in Karaffen abgefüllt und auf den Tischen verteilt) an. Außerdem führen wir an allen Einrichtungen Sonderaktionen durch. So gibt es z.B. an einem mit der Schulleitung/Hortleitung abgestimmten Tag frisch zubereitete Smoothies dazu. Hierfür wird unsere Kundenbetreuung mit vor Ort sein und die Aktion planen, durchführen und nachbereiten.

### 1.4 100 % zertifizierte BIO-Linie

Um das Thema Nachhaltigkeit und Umweltschutz in unserer täglichen Arbeit fest zu verankern, bieten wir seit 2005 als EU-zertifizierter Verarbeitungsbetrieb für Produkte aus rein ökologischem Anbau das „100 % Bio-Menü“ auf dem Speiseplan an. Dies wird mit dem staatlich geschützten Bio-Siegel optisch verifiziert und jährlich durch die Prüfstelle geprüft.

### 1.5 Besichtigung eines lokalen BIO-Bauernhofs + Leipziger Imkerei

Ein weiteres Angebot besteht darin, dass wir mit den Schülern und Schülerinnen einen Tag der offenen Tür auf einem nahen Bio-Bauernhof verbringen. Mit diesem Bauernhof arbeiten wir seit vielen Jahren zusammen und konnten schon sehr schöne Klassenausflüge realisieren. Hierbei können wichtige, nachhaltige Inhalte vermittelt und der Kreislauf eines Bauernhofes vorgestellt werden. Dieses Angebot ist für Grundschulklassen prädestiniert und macht immer eine Menge

Spaß. Neben viel Wissenswertes könnte z.B. ein Klassenzimmer im Freien für einen Tag stattfinden.

Für Oberschulen hingegen realisieren wir sehr gern einen sehr interessanten Besuch einer Leipziger Imkerei. Auch diese Einrichtung ist seit längerer Zeit ein verlässlicher Partner von uns und ermöglicht hervorragende Besichtigungen.

Alle Veranstaltungen/Besichtigungen werden aktiv durch unsere Kundenbetreuer/innen auf Wunsch der Schule mitbegleitet.

#### 1.6 Sonderaktion – Eis im Sommer

Eine weitere Sonderaktion ist die Verteilung von Eis an einem mit der Schulleitung/Hortleitung abgestimmten Tag. Die Sonderaktionen können wir quartalsweise in der jeweiligen Einrichtung realisieren.

#### 1.7 Salattheke

Wir bieten den Schulen neben unseren klassischen Mittagsmenüs eine Salattheke an. Die Schulen erhalten jeden Tag frische Salate sowie frisches Obst (geschnitten, ungeschnitten, Obstsalat). Zusätzlich liefern wir sehr gern auch Süß- sowie Quarkspeisen an. Die Kinder nehmen sich das Dessert selbstständig aus der Salattheke heraus, sodass die eigene Entscheidungsfindung gefördert wird. Die Auswahl der in der Salattheke befindlichen Komponenten legen wir gemeinsam mit den Schülern, Eltern und Lehrern der Schule fest, sodass alle Geschmäcker und Wünsche berücksichtigt werden können. Hierfür stehen unsere Kundenbetreuer sehr gern zur Verfügung und fördern den Austausch.

Die einzelnen Komponenten können quartalsweise mit den Wünschen und Vorstellungen der Schüler, Eltern und Lehrer angepasst werden, um somit eine optimale Salattheke für Ihre Schule zusammenzustellen.

Hierbei kann ausfolgender beispielhafter Auflistung gewählt werden:

Salate	Süßspeisen	Obst
Rote-Bete-Salat	Apfelmus	Handobst der Saison
Gemüstick	Joghurt Natur	Obstsalat der Saison
Chinakohl-Mandarine	Heidelbeerquark	Fruchtcocktail
Gurkensalat	Schokopudding	Ananas gewürfelt
Möhre-Apfel	Rote Grütze	

#### 1.8 Eine reichhaltige Pausenversorgung an weiterführenden Schulen

In Erweiterung zum täglichen warmen Mittagessenangebot bieten wir in den Schulen eine ausgewogene Pausenversorgung, die live und frisch vor Ort zubereitet wird, mit an. Hierfür verwenden wir kleine Mini Öfen, mit denen wir z.B. verschiedenste Backwaren frisch aufbacken. Alle belegten Brötchen und Sandwiches werden von uns frisch vor Ort zubereitet. Schon beim Einkauf unserer Frischeprodukte achten wir auf wichtige Bewertungskriterien unserer Lieferanten, wie zum Beispiel BIO-Zertifikate, Inhalts- und Rohstoffe, Verarbeitung und Produktionsstätten, Logistik sowie die Einhaltung von Kühlketten und vieles mehr.

## 2. Anlage „Kundenbetreuung“

Innerhalb unserer Firmenstruktur gibt es einen klar definierten Ablauf für die tagtäglich anfallende Kundenbetreuung.

Zu Beginn des Schuljahres werden die ersten Termine mit den zuständigen Schul-/Hortleitungen vereinbart, um die zukünftige gemeinsame Zusammenarbeit abzustimmen und die verschiedenen Vorstellungen auszutauschen. Um kurze Kommunikationswege zu ermöglichen, erhalten alle leitenden Funktionen (Schulleitung, Hortleitung, Elternrat) die Kontaktdaten unserer Kundenbetreuung. Diese sind auch für alle weiteren Eltern, Schüler oder auch Lehrer jederzeit auf unserer Homepage transparent einsehbar. Zusätzlich wird ein Kontaktformular mit allen relevanten Telefonnummern unseres Unternehmens dem Sekretariat sowie der Ausgabeküche bereitgestellt, um kurzfristige Themen schnellstmöglich klären zu können.

Im Schulgebäude hängen wir, wenn gewünscht, Informationsplakate für Eltern, Schüler und Lehrer aus. Diese beinhalten verschiedenste Informationen zu den Themen:

- Kontaktdaten,
- Onlineregistrierung (Vertragsabschluss),
- Bestellzeiten,
- Ab- und Zubestellprozess oder beispielsweise
- App-Informationen.

Wir besuchen jede Schule mindestens einmal im Monat und bei Bedarf auch außerplanmäßig. Hierfür wird, wenn gewünscht, ein monatlicher Serientermin mit der zuständigen Leitung vereinbart, um routinemäßig den Termin festzuziehen. In den Gesprächen werden alle Anliegen und offenen Fragen besprochen und entweder vor Ort direkt oder im Nachhinein geklärt und abgearbeitet.

Sollte seitens der Leitung keine Dringlichkeit bestehen, einen Serientermin zu vereinbaren, würden wir trotzdem alle 3 – 4 Wochen die Schule während der Ausgabezeit zu verschiedenen Zeitpunkten besuchen, um den Ablauf vor Ort zu beobachten, mögliche Optimierungen vorzunehmen und ein grundsätzliches Stimmungsbild zu erfahren (Befragung Kinder, Schüler, Hort, Lehrer, Ausgabe).

Selbstverständlich melden wir uns bei jedem Besuch im Sekretariat persönlich an, bevor wir den Essbereich der Schule besichtigen.

Um einen ordentlichen und geregelten Ablauf der Speisenausgabe zu gewährleisten, werden jederzeit folgende Dinge vor Ort kontrolliert:

- Funktionalität und Bedienung Tablett und Kartenlesegerät
- Temperaturhistorie & Vollständigkeit des Essens
- Überprüfung der Salattheke (täglich wird frisches Obst, Rohkost, Gemüse und wenn gewünscht Süßspeisen geliefert)
- Kontrolle des Inventars (genügend Teller, Besteck, Becher)
- Ist Wasser / Tee für die Kinder bereitgestellt?
- Sauberkeit der Ausgabeküche, Auftreten der Ausgabe
- Arbeitskleidung, Haarschutz, Handschuhe, Wechselschuhwerk

Parallel zu den monatlichen Terminen, nimmt unsere Kundenbetreuung, wenn gewünscht, z.B. an den verschiedenen Elternrats- oder AG-Mensa Sitzungen teil. Die Bereitschaft besteht jederzeit und wir freuen uns aktiv daran mitzuarbeiten. Hinzukommen außerplanmäßige Termine, wie z.B. Schulfeste, Tag der offenen Tür, Adventsabend oder Ferien-Ernährungs-Workshops.

Zum aufgeführten Angebot bieten wir auch sehr gern spontane und unangemeldete Verkostungen für den Elternrat mit an, um die Speisen zu probieren.

Es gibt für jede Einrichtung einen festen Ansprechpartner. Neben unserer Kundenbetreuung sind auch unsere Betriebsleitung und weitere Mitarbeiter aus unserem Hause in den Schulen präsent, sodass wir mehrere aktive Betreuer vorweisen können. Alle Mitarbeiter sind mit jeweils einem Elektrofahrzeug mobil und somit in dringenden Fällen ökologisch unbedenklich

---

auch in kürzester Zeit vor Ort. Unser Außendienst ist mit Smartphone und Laptop ausgestattet. Die Rufnummer wird selbstverständlich an alle betreffenden Stellen herausgegeben, sodass auf diese Nummer zurückgegriffen werden kann. Per Laptop können Funktionen am Tablet kontrolliert werden sowie Sachverhalte direkt digital verschriftlicht werden.

Klärungsgespräche werden je nach Bedarf in den Einrichtungen mit Schulleitung, Hortleitung, Ausgabe, Elternrat, Eltern, Kindern und den Hausmeistern gehalten.

Um die Meinungen/Stimmungen der Kinder und Lehrer einzufangen, werden altersspezifische Bewertungsbögen im Speiseraum ausgelegt. Diese können sehr gern täglich ausgefüllt werden. Für die Abgabe steht in jeder Schule eine Feedbackbox bereit, die jeden Tag geleert und innerhalb der Firma bei unserem Kundenrückmeldungsmeeting ausgewertet wird. Hierbei nehmen Küchen-, Fuhrpark-, Betriebsleitung sowie die Kundenbetreuung teil und gehen die einzelnen Bewertungen, Hinweise oder auch offenen Fragen durch. Im Anschluss daran werden die Maßnahmen zur Optimierung umgesetzt und es erfolgt eine Rückantwort, sodass keine Fragen oder Hinweise unbeantwortet bleiben.

### 2.1 Reaktionszeiten und Beschwerdemanagement

Mögliche Beschwerden oder Mängel, die uns via E-Mail oder Telefon erreichen, werden innerhalb von 24 h geklärt/beantwortet. Dieser Prozess wird wie folgt bearbeitet:

Unmittelbar nach dem Erhalt der E-Mail oder des Telefonats, wird der Kunde darüber in Kenntnis gesetzt, dass die E-Mail eingegangen ist und bearbeitet wird. Entweder die Beschwerde kann direkt gelöst werden oder wir teilen dem Kunden mit, dass wir uns kümmern werden (z.B. in Absprache mit der Ausgabekraft).

Nachfolgend wird eine Klärung mit der Ausgabekraft (manchmal mit Hinzunahme von Erzieher oder Lehrer) oder dem Küchenpersonal vorgenommen, sodass zeitnah eine Rückmeldung gegeben werden kann. Der Kunde wird im Anschluss telefonisch oder per Mail bzgl. dem Ergebnis (samt Lösung) informiert.

Je nachdem welcher Grund für die Beschwerde ausschlaggebend ist, wird eine Nichtberechnung oder Teilberechnung des Essenspreises gemeinsam abgestimmt.

Mögliche Hinweise, die uns über die Bewertungsbögen aus den Schulen erreichen, werden täglich in unserem Kundenrückmeldungsmeeting ausgewertet und beantwortet.

### 3. Anlage „Bestellsystem“

Die Möglichkeiten für Be-/ Um-/ und Abbestellungen sind sehr vielfältig und werden von uns ständig weiterentwickelt. Hinweise seitens der Kunden werden sehr gern entgegengenommen und z.B. in die App-Gestaltung mit einbezogen.

- Um bei uns bestellen zu können, ist ein vertraglicher Abschluss mit den Eltern notwendig, dies kann wie folgt geschehen:
  - per Papiervertrag (diese werden zum 0ten Elternabend und auf Anfrage an die Eltern/Lehrer ausgeteilt / verschickt)
  - Online (ohne Papier) durch die „Registrierung“-Funktion ganz unkompliziert auf unserer Homepage – internetbasierter Vertragsabschluss
- Die Speisepläne werden spätestens 4 Wochen vor Monatsbeginn in den Schulen verteilt / online gestellt (Homepage & App) – Bestellungen sind ab da an online oder auch in Papierform jederzeit möglich. Die Bestellung muss nicht monatsweise vorgenommen werden. Die Eltern können sich mit den Schülern und Schülerinnen einen individuellen Turnus raussuchen, z.B. wöchentlich oder sogar täglich.
  - Papiervariante: Der Speiseplan ist händisch auszufüllen und wieder bei der Essensausgabe abzugeben. Außerdem kann auch sehr gern der ausgefüllte Speiseplan per Mail / Fax an uns geschickt werden. Der ausgefüllte Speiseplan wird im Nachhinein daran im Unternehmen händisch in das System übertragen. Der ausgefüllte Speiseplan kann auch noch spontan vor dem Monatswechsel bei uns eingereicht werden.
  - Online: Die Zugangsdaten für die App/ das Bestellportal (PC-Ansicht) werden den Eltern nach Vertragsabschluss mitgeteilt. Die Kunden müssen sich im Nachhinein online einloggen und können das Essen dann, wie gewünscht, per Knopfdruck bestellen. Hierfür stehen zwei verschiedene Handout´s für die kostenfreie App sowie das Bestellportal auf unserer Homepage jederzeit zur Verfügung – die einzelnen Schrittfolgen sind darin verbildlicht erklärt/aufgeschlüsselt.
- Zu-, Um- und Abbestellungen können taggleich bis 08.00 Uhr vorgenommen werden. Dies kann sehr gern telefonisch oder auch internetbasiert (z.B. mit der App in der Straßenbahn oder von Arbeit aus) erledigt werden. Selbstverständlich reicht es auch aus, eine E-Mail zu schreiben oder ein Fax zu senden. Die hierfür notwendigen Kontaktdaten werden per Vertrag, Schriftstücke, Homepage usw. kommuniziert.
- Das Servicetelefon ist täglich von 06.00 Uhr bis 16.00 Uhr durch unser Personal besetzt, danach schaltet sich ein automatisierter Anrufbeantworter ein, der in den frühen Morgenstunden abgehört und bearbeitet wird. Wir arbeiten täglich daran, alle Anrufe direkt abzunehmen und zu beantworten. Sollte dies doch mal aufgrund von erhöhtem Anrufaufkommen nicht möglich sein, so schaltet sich nach einer Minute der Anrufbeantworter an und es wird direkt wieder zurückgerufen. Uns ist der direkte Kontakt zu unseren Kunden sehr wichtig, weshalb wir automatisierte Ab- und Zubestellsysteme über eine Sprachsteuerung am Telefon für die Zukunft ausschließen.
- Zentrale Abbestellung durch die Schule, wie zum Beispiel bei Klassenveranstaltungen, sind möglich. Dies kann sehr gern für eine ganze Schule oder auch klassenweise vorgenommen werden.
- Wir versenden automatisierte Bestellerinnerungen per E-Mail individuell für jeden Schüler aus dem System heraus. Sollte dies von manchen Eltern nicht gewünscht werden, so kann diese Funktion bei dem jeweiligen Kind individuell ausgeschaltet werden.

#### 4. Anlage „Personalmanagement“

Wir sind seit Jahren für die Verpflegung von Schulen als lokaler Caterer vor Ort und beschäftigen zum aktuellen Zeitpunkt 45 Mitarbeiter in unserem Betrieb. Hierbei findet eine Unterteilung in Küchen-, Fuhrpark- und Verwaltungsabteilung statt. Jeder Arbeitsbereich wird durch eine Führungskraft geleitet und es findet ein ständiger Austausch zwischen den Bereichen statt. Wir legen großen Wert auf die Bindung unserer Mitarbeiter, sodass wir in allen Bereichen auf Erfahrung und Beständigkeit setzen können, ohne den Blick auf die aktuellen Trends zu verlieren.

Um eine ordnungsgemäße Erreichbarkeit und Kommunikation gegenüber unseren Kunden zu gewährleisten, sind täglich 4 Mitarbeiter/innen für den Kundenservice zuständig. Hinzu kommen mehrere Mitarbeiter in der Kundenbetreuung, die den persönlichen Kontakt pflegen und Ansprechpartner vor Ort sind.

Wir können insgesamt 10 langjährige Fahrer vorweisen, die „Leipzig in- und auswendig“ kennen, sodass eine ordnungsgemäße und vor allem pünktliche Anlieferung sichergestellt werden kann.

In unserer Küche sind insgesamt 15 Mitarbeiter für die tägliche Speisenzubereitung zuständig, wobei auch „staatl. anerkannte Diätassistenten“ die Sonderkost für unsere Kunden gewährleisten. Diese sind parallel zum anfallenden Tagesgeschäft in dem Themengebiet „Sonderkost“ spezialisiert und stehen auch sehr gern den Eltern für Fragen und Hinweise zur Verfügung. Gemeinsam kann somit die optimale Verpflegung für das Kind geplant oder auch Tipps für das Kochen zuhause gegeben werden.

Die Ausgabe der Speisen in den Schulen vor Ort übernimmt eine darauf spezialisierte Firma. Die Mitarbeiter/innen sind im ständigen Austausch mit dem Cateringunternehmen. Es besteht eine feste, langjährige Partnerschaft, in der ein ständiger Austausch gefordert und gefördert wird. Die Ausgabefirma beschäftigt insgesamt 71 Mitarbeiter/innen sowie mehrere Servicekoordinatoren. Diese überprüfen parallel zur Kundenbetreuung die Prozesse vor Ort und unterstützen das Personal bei der täglichen Arbeit.

##### 4.1 Wie wird mit krankheitsbedingten Ausfällen oder Kündigungen umgegangen?

In diesem Fall können wir auf ein breites Netz aus sogenannten aktiven „Springern/Springerinnen“ zurückgreifen und Ausfälle kurzfristig kompensieren. Unsere „Springer/Springerinnen“ sind mobil und können somit im gesamten Stadtgebiet eingesetzt werden. Außerdem stehen uns noch immer ehemalige Ausgabekräfte zur Verfügung, welche im Ruhestand sind und kurzfristig aushelfen können. Diese können auf einen breiten Erfahrungsschatz zurückgreifen und sind eine große Bereicherung für unsere tägliche Arbeit. Sollten unsere Kapazitäten erschöpft sein, so unterstützen im Ernstfall Küchen- sowie Kundenbetreuungskollegen und helfen aus. Parallel zu diesen Maßnahmen führen wir ständig Bewerbungsgespräche und prüfen Neueinstellungen.

Wenn all diese Maßnahmen nicht greifen, können wir uns auf zwei große lokale Personaldienstleister verlassen. Diese arbeiten sehr zuverlässig, können kurzfristige Ausfälle professionell kompensieren und haben Referenzen in diesem Arbeitsbereich. Diese Lösung wäre jedoch der letzte Schritt und wird in absoluten Notfällen verwendet.

##### 4.2 Welche Abhängigkeiten bestehen beim Einsatz von Personal, d. h., ab wieviel Essenteilnehmern arbeiten wieviel Mitarbeiter in der Schule?

Die Planung des Mitarbeiterereinsatzes ist von den täglichen Essensteilnehmern (Portionen) sowie den möglichen Pausenzeiten innerhalb der Schule abhängig. Eine Portion entspricht einem Essenteilnehmer. Es ist festgelegt, dass ein Mitarbeiter/eine Mitarbeiterin bei genügend Ausgabezeit insgesamt 139 Portionen ausgeben kann. Ist die Anzahl höher, so wird eine zweite Arbeitskraft gestellt. Aufgrund der relativ kurzen Ausgabezeiten in den einzelnen Schulen haben die Mitarbeiter/innen teilweise sehr wenig Zeit, weshalb in diesen Schulen eine weitere Ausgabekraft mit eingeplant wird. Die Ausgabefirma erhält täglich/wöchentlich eine Information, wie viele Portionen auszugeben sind. Hierdurch kann der Mitarbeiterereinsatz optimal geplant werden.



4.3 Wie viel Arbeitsstunden erhalten die Mitarbeiter täglich für die zu leistenden Tätigkeiten gemäß Leistungsbeschreibung?

Die täglichen Arbeitsstunden des eingesetzten Personals richten sich danach, ob in der Einrichtung sowohl Pausen- als auch Mittagsverpflegung angeboten wird oder nur auf ein Mittagsangebot begrenzt ist. Die Reinigungsarbeiten in der Küche sowie das Prüfen des Essens auf Temperatur und Qualität werden ebenfalls mit in der Planung berücksichtigt.

Bei der Planung unserer Mitarbeiter/innen planen wir mit allen zu leistenden Tätigkeiten gemäß der Leistungsbeschreibung mit einem Verhältnis von 30 Portionen pro Arbeitsstunde.

4.4 Besteht die Möglichkeit der Übernahme des vorhandenen Personals bspw. bei Wechsel des Unternehmens in der Schule?

Die Übernahme des Personals bei einem Wechsel des Unternehmens wird durch unser Unternehmen gewährleistet. Hierfür werden Bewerbungsgespräche geführt und die Meinungen/Stimmen der Einrichtungsleitungen herbeigezogen. Wenn es von allen Seiten ein positives Feedback gibt, wird die Übernahme ermöglicht und ausdrücklich gefördert.

Uns liegt es am Herzen, Mitarbeiter/innen in unseren Reihen zu haben, die Spaß bei der Arbeit haben und den Kindern und Lehrern ein gutes Gefühl vermitteln.

## Anlage B

## Muster-Speiseplan für den Monat September

## Speisenversorgung für Schulen in Trägerschaft der Stadt Leipzig

(Zu den Speisen wird Wasser mit saisonalem Geschmack gereicht)

Speisenplanung							
Monat:	Menülinie	Bezeichnung der Menülinie	Wochentag				
X			Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 1 (von...bis...)	Menü 1 (DGE)	DGE-Standard	Vollkornnudeln mit Frischkäse-Lauch-Soße, Möhrensalat	Mehliertes Hokifilet in Kräutersoße, dazu Brokkoli und Eibly-Weizen, Obst	Putengulasch mit Vollkornreis, Chinakohl-Mandarine-Salat	Kürbis-Parmesan-Risotto mit Ratatouille Gemüse (Zucchini, Zwiebel, Aubergine, Paprika), Obst	Schweinebraten in Rahmsoße, dazu Rotkohl und Semmelknödel, Pflaumenquarkspeise
	Menü 2	Pasta-Linie	Jägerschnitzel in Tomatensoße, dazu gebutterte Spirelli, Möhrensalat	Makkaronichips mit Schinkenwürfel in Tomatenrahm, dazu Reibekäse, Obst	Hähncheneintopf mit Suppengemüse und Nudeln, dazu Brot, Chinakohl-Mandarine-Salat	Tagiatelle mit Tomaten, dazu Pesto-Rahmsoße, Obst	Bunter Nudelmix mit Gemüsestreifen von Möhre, Sellerie und Porree in Kräutersoße, Pflaumenquarkspeise
	Menü 3	Kids-Linie	Klopse Königsberger Art in Kapernsoße, dazu Naturreis, Möhrensalat	Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu Kaisergemüse und Petersilien-kartoffeln, Obst	Gurken- Dill- Quark, dazu Kartoffeln und Butter, Chinakohl-Mandarine-Salat	Geschnetzeltes vom Schwein in Steinpilzrahm mit Spätzle, Obst	Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus, Pflaumenquarkspeise
	Menü 4	100% Bio-Linie	Linseneintopf süß-sauer mit Kartoffel- und Kasslerwürfel, dazu Vollkornbrot, Obst	Gedünsteter Kabeljau mit Senfsoße und Petersilien-kartoffeln, Weißkrautsalat	Fischstäbchen vom Alaska Seelachsfilet mit Tomatensoße, dazu Kartoffelbrei, Gurkensalat	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus, Rote-Bete-Salat	Wurstgulasch mit Vollkornnudeln und Reibekäse, Obst
	Menü 5	Kaltmenü-Linie	Chicken Nuggets mit buntem Nudelsalat, Möhrensalat	Chicken Nuggets mit buntem Nudelsalat, Obst	Chicken Nuggets mit buntem Nudelsalat, Chinakohl-Mandarine-Salat	Chicken Nuggets mit buntem Nudelsalat, Obst	Chicken Nuggets mit buntem Nudelsalat, Pflaumenquarkspeise
	Salatteller	Salatteller	Hirtensalat Mischsalat mit Tomate, Gurke, Weißkohl und Feta, Joghurt-Kräuter-Dressing	Salatplatte Gärtnerin Mischsalate mit Putenbruststreifen, Joghurt-Kräuter-Dressing	Salatplatte Frühlingsrolle Mischsalat, Chinakohl, Lauch, Tomate und Mini-Frühlingsrolle, Tomatendressing	Chefsalat mit Gurke, Tomate, Schinkenstreifen und Pizzamischung, Joghurtdressing	Salatplatte Hamburg Bunter Salat, Gurke und Partyfrikadelle, Frenchdressing

## Anlage B

## Muster-Speiseplan für den Monat September

## Speisenversorgung für Schulen in Trägerschaft der Stadt Leipzig

(Zu den Speisen wird Wasser mit saisonalem Geschmack gereicht)

Speisenplanung							
Monat:	Menülinie	Bezeichnung der Menülinie	Wochentag				
X			Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 2 (von...bis...)	Menü 1 (DGE)	DGE-Standard	Pfifferlingragout mit Erbsen, dazu Eierspätzle, Fruchtojoghurt	Kabeljauragout in Zitronen-Kräuter-Soße, dazu Naturreis, Möhre-Apfel-Salat	Gemüsecremsuppe von Möhren-, Sellerie- und Lauchgemüse, dazu Kürbiskernbrot, Obst	Rindergulasch mit Penne, Gurkensalat	Marinierter Hering nach Hausfrauenart mit Salzkartoffeln, dazu Fenchelgemüse, Obst
	Menü 2	Pasta-Linie	Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Asia-Gemüse von Weißkohl, Bambus, Porree, Paprika, Zuckerschote und Bandnudeln, Fruchtojoghurt	Tomaten- Gemüse-Ragout mit Gabelspaghetti, dazu Reibekäse, Möhre-Apfel-Salat	Spaghetti Mailänder Art in Tomaten-Kräuter-Soße, dazu Reibekäse, Obst	Nudeleintopf mit Hörnchennudeln und viel buntem Gemüse, dazu Brot, Gurkensalat	Hörnchennudeln mit Schinkensoße, dazu Reibekäse, Obst
	Menü 3	Kids-Linie	Spinat- Käse- Puffer mit Gemüsesoße und Salzkartoffeln, Fruchtojoghurt	Pan. Wildlachs mit Risibisi Reis, dazu Remouladensoße, Möhre-Apfel-Salat	Germknödel mit Himbeer-Vanille-Soße, Obst	Kräuter- Rührei mit Spinat und Petersilien-kartoffeln, Gurkensalat	Gemüseringel mit Korbelsöße, dazu Salzkartoffeln, Obst
	Menü 4	100% Bio-Linie	Kasselerbraten mit Bratensoße, Bohnen und Klößen	Broccoli an Soße, Art "Hollondaise" mit Kartoffeln, Pudding	Schweineragout in Rahmsoße, mit Kohlrabistreifen, dazu Kartoffeln, Mandarinenquark	Gemüse- Kartoffelpuffer mit Tomaten-Paprika-Soße und Kartoffelpüree, Fruchtojoghurt	Kartoffeln mit Butter und Leberwurst, dazu Gurke-Dill-Quark
	Menü 5	Kaltmenü-Linie	1 paar Wiener Würstchen mit Hausmacher Kartoffelsalat, Portionssenf Fruchtojoghurt	1 paar Wiener Würstchen mit Hausmacher Kartoffelsalat, Portionssenf Möhre-Apfel-Salat	1 paar Wiener Würstchen mit Hausmacher Kartoffelsalat, Portionssenf Obst	1 paar Wiener Würstchen mit Hausmacher Kartoffelsalat, Portionssenf Gurkensalat	1 paar Wiener Würstchen mit Hausmacher Kartoffelsalat, Portionssenf Obst
	Salatteller	Salatteller	Fitnessteller Gemischte Salate mit Rettich, Ei und Reibekäse, Joghurdressing	Salatteller Seemann Schnittsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Ei und Thunfisch, Joghurt-Dill-Dressing	Salate der Saison mit leckeren Bratbällchen, Joghurdressing	Salatplatte Saxony Mischsalat, bunter Paprika und Hähnchenbruststreifen, Honig-Senf-Dressing	Salatplatte Calamaris Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Tintenfischringe, Frenchdressing

## Anlage B

## Muster-Speiseplan für den Monat September

## Speisenversorgung für Schulen in Trägerschaft der Stadt Leipzig

(Zu den Speisen wird Wasser mit saisonalem Geschmack gereicht)

Monat:		Speisenplanung						
X		Menülinie	Bezeichnung der Menülinie	Wochentag				
				Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 3 (von...bis...)	Menü 1 (DGE)	DGE-Standard	Gemüseschnitzel (Brokkoli, Erbsen, Blumenkohl) mit Möhren-Zucchini-Soße, dazu Naturreis, Tomatensalat	Gebatene Hähnchenbrust mit Kürbisragout, dazu Ebly-Weizen, Heidelbeerquark	Vegetarischer Gulasch von Mais, Paprika und Tomaten mit Vollkornnudeln, dazu Reibekäse, Obst	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und Blattspinat dazu Gurkensalat	Gedünstetes Seelachsfilet auf Tomatenragout, dazu Kartoffelpüree, Obst	
	Menü 2	Pasta-Linie	Landarbeiterpfanne Gebratene Wurst-, Schinken- und Paprikastreifen in Tomatensoße, dazu Spirelli und Reibekäse, Tomatensalat	Spirelli mit Spinat-Käse-Soße und Reibekäse, Heidelbeerquark	Vegetarischer Nudel-Paprika-Auflauf, Obst	Grüne Nudeln mit Käse-Lauch-Soße, Gurkensalat	Hackfleisch- Tomaten-Soße mit Gabelspaghetti, Obst	
	Menü 3	Kids-Linie	Eieromelett mit Spinat und Kartoffeln, Tomatensalat	Gemüsefrikassee von Blumenkohl, Brokkoli und Möhre, dazu Kartoffeln, Heidelbeerquark	Bunter Reiseintopf mit Karotten, Blumenkohl, Sellerie, Rosenkohl und Erbsen, dazu Brot, Obst	Quarkkeulchen, mit Zucker und Apfelsmus, Gurkensalat	Vegetarische Gemüsebällchen mit Kräuter-Käsesoße, dazu Reis und Obst	
	Menü 4	100% Bio-Linie	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Apfelkompott	Möhreneintopf mit Geflügelwürfel und Kartoffelstücken, dazu Mischbrot	Hähnchennuggets mit Tomatenragout und Kartoffelbrei, Fruchcocktail	Geschnetztes Putencurry an herzhaftem Reis, Waldfruchquark	Blumenkohl- Käse-Medaillon in Gemüse-Kräuter-Soße, dazu Kartoffeln, Möhrensalat	
	Menü 5	Kaltmenü-Linie	Hähnchenschnitzel mit buntem Nudelsalat, Tomatensalat	Hähnchenschnitzel mit buntem Nudelsalat, Heidelbeerquark	Hähnchenschnitzel mit buntem Nudelsalat, Obst	Hähnchenschnitzel mit buntem Nudelsalat, Gurkensalat	Hähnchenschnitzel mit buntem Nudelsalat, Obst	
	Salatteller	Salatteller	Hirtensalat Mischsalat mit Tomate, Gurke, Weißkohl und Feta, Joghurdressing	Salatplatte Gärtnerin Mischsalate mit Putenbruststreifen, Joghurt-Kräuter-Dressing	Salatplatte Frühlingsrolle Mischsalat, Chinakohl, Lauch, Tomate und Mini-Frühlingsrolle, Tomatendressing	Chefsalat mit Gurke, Tomate, Schinkenstreifen und Pizzamischung, Joghurdressing	Salatplatte Hamburg Bunter Salat, Gurke und Partyfrikadelle, Frenchdressing	

## Anlage B

## Muster-Speiseplan für den Monat September

## Speisenversorgung für Schulen in Trägerschaft der Stadt Leipzig

(Zu den Speisen wird Wasser mit saisonalem Geschmack gereicht)

Speisenplanung							
Monat:	Menülinie	Bezeichnung der Menülinie	Wochentag				
X			Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 4 (von...bis...)	Menü 1 (DGE)	DGE-Standard	Bunte Couscouspfanne mit Gemüse (Tomaten, Paprika, Zucchini) und Veggi-Filetstreifen (Vales - auf Milchbasis) in Tomatensoße, Kirschquarkspeise	Spinat mit Kartoffeln und Ei, Obst	Bandnudeln mit Rucola-Tomaten-Soße, dazu Käse, Weißkrautsalat	Wildlachsfilet, in Dillsoße, dazu buntes Herbstgemüse (Möhre, Erbsen, Bohnen und Kohlrabi) und Naturreis, Obst	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Reis, Möhrensalat
	Menü 2	Pasta-Linie	Bauerngulasch mit Spirelli, Kirschquarkspeise	Tortellini mit Hackfleischfüllung, dazu Tomatensoße, Obst	Eierspätzle mit Käsesoße, Weißkrautsalat	Vollkornnudeln mit Gemüsegulasch von Möhre, Zuckermais und Tomate, Obst	Tomatenragout mit Makkaronichips, dazu Reibekäse, Möhrensalat
	Menü 3	Kids-Linie	Gegrillte Hähnchenkeule in Geflügelsoße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffeln, Kirschquarkspeise	Gemüse-Rösti mit Kräutersoße, dazu Kartoffelpüree, Obst	Saisonale Gemüsecremesuppe (z.B. Kürbis, Spargel, usw.) dazu Brötchen, Weißkrautsalat	Möhreneintopf mit Kartoffelstücken und frischen Kräutern, Vollkornbrot, Obst	Gekochte Eier in Senfsoße, dazu Salzkartoffeln, Möhrensalat
	Menü 4	100% Bio-Linie	Grießbrei mit heißem Beerenobst, Obst	Frikadelle in Bratensoße mit Erbsen-Möhrengemüse, dazu Kartoffeln	Eintopf nach Soljanka Art, dazu Brot, Obst	Buntes Eierragout mit Paprika, Möhre und Erbsen in Kräutersoße, dazu Petersilien-kartoffeln, Fruchtjoghurt	Ravioli mit Tomaten-Räucherlachs-füllung, dazu Dillsoße, geriebener Gouda, Obst
	Menü 5	Kaltmenü-Linie	Backfisch mit Remoulade, dazu Kartoffelsalat, Kirschquarkspeise	Backfisch mit Remoulade, dazu Kartoffelsalat, Obst	Backfisch mit Remoulade, dazu Kartoffelsalat, Weißkrautsalat	Backfisch mit Remoulade, dazu Kartoffelsalat, Obst	Backfisch mit Remoulade, dazu Kartoffelsalat, Möhrensalat
	Salatteller	Salatteller	Fitnesssteller Gemischte Salate mit Rettich, Ei und Reibekäse, Joghurdressing	Salatteller Seemann Schnittsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Ei und Thunfisch, Garnitur, Joghurt-Dill-Dressing	Salatplatte Kentucky Weißkohlsalat und Chicken Nuggets, Kräuter dressing	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Möhre und Kohlrabi, Joghurt-Dill-Dressing	Salatplatte Exotik Mischsalat, Nusskerne und Früchte, Cocktaildressing