



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

LOS 1

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	Regionale Linie
Weitere Menülinien	Bezeichnung
Menülinie 3	Vegetarische Linie
Menülinie 4	Pastalinie
Menülinie 5	
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) ¹
Säfte (gerechnet auf 0,5 Liter)	X		0,55
Saftschorlen (gerechnet auf 0,5 Liter)		X	
Trinkmilch (gerechnet auf 0,5 Liter)	X		0,62
Softdrinks (gerechnet auf 0,5 Liter)		X	
Wasser mit Aroma (gerechnet auf 0,5 Liter)	X		0,85

¹ 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		2,60 - 3,10
Sandwichs/Wraps		X	
Salate to-go		X	
Backwaren		X	
Diverse Süßwaren		X	
Getränke	X		0,55 - 0,85

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).

Menülinie 1 - DGE-Standard	
Lebensmittel	Anteil in %
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	19
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	4
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	55
Fair-Trade-Lebensmittel	2
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	100

Menülinie 2	
Lebensmittel	Anteil in %
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	16
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	33
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	0
Fair-Trade-Lebensmittel	2
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	100

Menülinie 3	
Lebensmittel	Anteil in %
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	12
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	38

Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	vegetarisch
Fair-Trade-Lebensmittel	2
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	vegetarisch

Menülinie 4	
Lebensmittel	Anteil in %
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	10
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	42
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung	0
Fair-Trade-Lebensmittel	3
Fisch aus bestandserhaltender Fischerei (MSC Siegel)	100

Menülinie 5	
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 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	8
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	53
Fair-Trade-Lebensmittel	0

Salattheke (als Ergänzung zu einem Menü)	
Lebensmittel	Anteil in %
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	12
Lebensmittel mit saisonalem Bezug	75
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.

Menülinien - Mindestanforderung	Menüpreis (€/brutto) Klassenstufen 1 - 4	Menüpreis (€/brutto) Klassenstufen 5 - 12
Menülinie 1 – DGE (ohne Zusatzangebote)	3,55	3,71
Menülinie 2 (ohne Zusatzangebote)	3,45	3,61
Weitere Menülinien (ohne Zusatzangebote)	Menüpreis (€/brutto) Klassenstufen 1 - 4	Menüpreis (€/brutto) Klassenstufen 5 - 12
Menülinie 3	3,45	3,61
Menülinie 4	3,35	3,52
Menülinie 5		
Menülinie 6		
Menülinie 7		
Menülinie 8		
Salatteller (eigenständiges Menü)	3,35	3,35
Zusatzangebote	Aufpreis (€/brutto) Klassenstufen 1 - 4	Aufpreis (€/brutto) Klassenstufen 5 - 12
Freie Beilagenwahl	0,00	0,00
Salattheke	0,39	0,39
Spontanesser*	---	---
Ausgabeart „Free Flow“ (Buffettheken)	0,09	0,09
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 ²	Aufpreis (€/brutto) Klassenstufen 1 - 4	Aufpreis (€/brutto) Klassenstufen 5 - 12

² 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.

Getränkessortiment³	Preis (€/brutto)
Saft, 0,5 l	0,55
Trinkmilch	0,62
Wasser mit Aroma	0,85

³ 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 - Pausenversorgung⁴	Preis (€/brutto)
Käsebrötchen	2,60
Wurstbrötchen	2,80
Schnitzelbrötchen	3,10

⁴ 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 ⁵	Anteil in %
natürliche unverarbeitete Lebensmittel	60
saisonale Produkte - Obst, Gemüse, Getreide, Fisch	30
regionale Produkte - Fleisch, Fisch, Brot, Nudeln, Obst, Gemüse	30
Conveniencestufe 1, z. B. geputztes Gemüse, zerlegtes Fleisch - ungewürzt	50
Conveniencestufe 2, z. B. Teigwaren, gewürztes Fleisch	40

Conveniencestufe 3, z. B. Puddingpulver, Salatsoßen 10

Conveniencestufen 4 und 5 kommen nicht zum Einsatz

⁵ Liste verlängerbar durch den Bieter.

6.4 Anlage „Unternehmensspezifische Versorgungsleistungen“

6.4.1 Ernährungsbildung

„Obst / Gemüse des Monats“, „Kraut des Quartals“ und „Getreide des Quartals“

Jeden Monat begleitet uns, ganz nach saisonalem Angebot, ein bestimmtes Obst oder Gemüse durch das Kalenderjahr. Das aktuelle Obst- oder Gemüseangebot finden Sie in unseren Speiseplänen integriert und extra gekennzeichnet. Zusätzlich stellen wir Informationsmaterial w. z. B. Hintergründe zur Geschichte oder Herkunft des jeweiligen Obstes oder Gemüses und tolle Rezepte zur Verfügung.

Besonderen Wert legen wir auch auf eine altersgerechte Würzung der Speisen und integrieren zusätzlich unsere frischen Kräuter des Quartals in die Speisepläne.

Ebenso informieren wir über unser „Getreide des Quartals“. Kenntnisse dazu werden den Schülern in Aushängen übermittelt.

6.4.2 Aktionen in Schulen

Auf Wunsch kommen wir gern, in Absprache mit den Schulleitern, direkt mit unseren Küchenmitarbeitern in die Einrichtungen. Wir führen mit den Schülern gemeinsam besondere Aktionen durch und vermitteln gleichzeitig Wissen zur gesunden Ernährung. Beispielhafte Aktionen sind:

- die Zubereitung von gesunden Brotaufstrichen oder Desserts
- die Zubereitung von Obstsalaten oder Obstspießen
- Einblicke in die Welt des Gemüseschnittens
- Mixen von gesunden Milchshakes oder Smoothies
- Tag der offenen Tür mit Infostand und Verkostung

Weitere beispielhafte Aktionsangebote:

- Besichtigung der Küchen
- Besichtigung unserer eigenen Bienenvölker, Vermittlung von Wissenswertem über Bienen durch die Imkerin
- Projekte zur Vermeidung von Abfällen und Lebensmittelverschwendung
- Mitwirkung an Projektwochen/-tagen zur „Gesunden Ernährung“

Ob Themen wie „Gesunde Ernährung“ im Allgemeinen oder Informationen zu alternativen Ernährungsformen etc. – auf Wunsch kommt unsere Ernährungsberaterin/Ökotrophologin auch in die Einrichtung und gibt Tipps zur Integration gesunder Ernährung in den Alltag.

Nachhaltigkeit, Umweltbewusstsein & ökologische Aspekte, Ressourcenschonung

Wir wollen, dass unsere Welt mit ihren natürlichen Ressourcen auch noch für nachfolgende Generationen erhalten bleibt. Deshalb liegt uns die Nachhaltigkeit sehr am Herzen.

Maßnahmen zum Thema Nachhaltigkeit, Umweltbewusstsein & ökologische Aspekte, Ressourcenschonung:

- Verwendung von Produkten aus ökologischer Landwirtschaft.
- Einsatz von Bio-Produkten in unseren Menülinien (z.B. Brot, Vollkornnudeln, Reis, Dinkel, Hirse, usw.).
- Der verwendete Fisch wird aus einer bestandserhaltenden Fischerei bezogen (MSC-Siegel).

- Wir verwenden Produkte aus artgerechter Tierhaltung bei der Herstellung der Speisen.
- Wir verarbeiten ausschließlich qualitativ einwandfreie Lebensmittel, außerdem keine Eier von Hühnern aus Käfighaltung und keine genmanipulierten Lebensmittel.
- Je nach Angebot werden Fair-Trade-Produkte eingesetzt.
- Bevorzugte Auswahl von Lebensmitteln mit kurzen Transportwegen.
- Die Menüs werden in wiederverwendbaren und hygienischen Mehrwegverpackungen transportiert. Es kommen keine Alu- Schalen zum Einsatz.
- Vermeidung von Speiseresten: Es werden nur so viele Portionen produziert, wie in den einzelnen Einrichtungen benötigt werden.
- Optimierung von Abläufen (Vermeidung von zu langen Stand- und Warmhaltezeiten)
- Hochmoderne Warenwirtschaftssysteme ermöglichen uns eine genaue Planung unseres Wareneinsatzes und der Kochprozesse. Durch unser Küchenpersonal ist eine ständige Mengenanpassung an das tatsächliche Essverhalten und eine Analyse der Speisentrümläufe möglich.
- In der Produktionsstätte werden u. a. Großküchengeräte mit einem hohen Energie- und Wassersparpotential verwendet.
- Wir optimieren unsere Routenplanung zur Essenauslieferung, um den CO₂-Ausstoß so gering wie möglich zu halten.
- Unsere firmeneigene Fahrzeugflotte besteht aus modernen Auslieferungsfahrzeugen (nie älter als 3 Jahre, Euro 6-Norm mit SCR-Kat, AdBlue für wirkungsvollere Abgasreinigung) mit niedrigerem Kraftstoffverbrauch. Des Weiteren gehören unserer Fahrzeugflotte auch Elektrofahrzeuge an.
- In unserem Unternehmen finden regelmäßig Schulungen und Weiterbildungen unseres Personals im Sinne der Nachhaltigkeit statt.
- Neben unserem zentralen Verwaltungsgebäude sind 2 Bienenvölker beheimatet. Hier wird eigener Honig produziert und dem Bienensterben entgegengewirkt.

6.5 Anlagen „Kundenbetreuung/Bestellsystem“

6.5.1 Kundenbetreuung

Bei der Kundenbetreuung unterscheiden wir zwei Varianten.

Zum einen betreuen wir die Schulleitungen, zum anderen steht auch jedem Erziehungsberechtigtem unser Kundenservice bei Fragen zu täglichen Abläufen als Ansprechpartner zur Verfügung.

Betreuung der Schulleitungen:

Unsere mobilen Kundenbetreuer sind langjährige Mitarbeiter, welche als feste Ansprechpartner für die Schulen in der Zeit von 7.00-16.00 Uhr telefonisch und darüber hinaus per Email oder Fax erreichbar sind. Für uns als regionales Unternehmen ist eine kurzfristige persönliche Interaktion in den Schulen jederzeit möglich.

Zu den Aufgaben der Kundenbetreuer gehört die Kommunikation mit den Schulleitungen zu allen auftretenden Belangen und Fragen. Sie sind die zentrale Schnittstelle zwischen Schule und Versorger. Ebenso übernehmen sie die Präsentationsarbeit z. B. bei Schulveranstaltungen und sind Ansprechpartner bei Elternabenden, Elternratssitzungen und Schulkonferenzen.

In regelmäßigen Abständen kommen unsere Kundenbetreuer planmäßig zu Feedbackgesprächen mit der Schulleitung oder Schulkonferenz. Besteht darüber hinaus Gesprächsbedarf oder ist eine Beteiligung an Elternabenden gewünscht, können jederzeit weitere Termine abgestimmt werden. Alle Gespräche werden gemäß den Vorgaben unseres Qualitätsmanagements dokumentiert und bilden eine wichtige Grundlage in unserem stetigen Verbesserungsprozeß.

Gern besuchen unsere Kundenbetreuer auch Elternabende der künftigen Schüler, um uns als Anbieter zu präsentieren und Unterlagen sowie Materialien für die Schülerspeisung zu übergeben.

Bei Schulveranstaltungen kann die Schule zentral das Essen abbestellen bzw. die Umwandlung in einen Lunchbeutel beauftragen.

Bei Beschwerden sind die Kundenbetreuer grundsätzlich bemüht, festgestellte Mängel sofort nachzubessern. Ist dies nicht möglich, erhält die Schule mindestens innerhalb von 24 Stunden eine Antwort auf ihr Anliegen/ihre Beschwerde. Dabei ist es uns wichtig, dass der Kunde eine verbindliche Antwort bekommt, bis wann und wie die Beschwerde erledigt bzw. abbestellt wird. Erst wenn die Beschwerde explizit vom Kunden mit OK bestätigt bzw. die Maßnahme als Erfolg bewertet ist, wird das Management zu dieser Fallbearbeitung abgeschlossen.

Kundenbetreuung für Erziehungsberechtigte:

Unser Anrufbeantworter steht allen Kunden für die An- und Abmeldungen rund um die Uhr 24 Stunden zur Verfügung. An Wochentagen ist unser Kundenservice in der Zeit von 06:00 – 18:00 Uhr telefonisch erreichbar. Selbstverständlich werden eingehende E-Mails von den zuständigen Kunden-servicemitarbeitern zeitnah bearbeitet.

Mit der Anmeldebestätigung zur Speiseteilnahme wird den Erziehungsberechtigten der persönliche Servicemitarbeiter namentlich benannt. Zur Klärung aller Anliegen steht dieser den Erziehungsberechtigten an drei Tagen der Woche in der Zeit von

Montag:	9.00 Uhr bis 13.00 Uhr
Mittwoch:	9.00 Uhr bis 16.00 Uhr
Freitag:	9.00 Uhr bis 16.00 Uhr

persönlich zur Verfügung.

Allgemeines Bewertungsmanagement

Eine hohe Kundenzufriedenheit ist unser klares Ziel. Dazu wird aller 2 Jahre ein Unternehmen beauftragt, welches die Zufriedenheit all unserer Kunden ermittelt.

All unsere Kunden sind aufgefordert, unsere Leistung unabhängig von zentralen Kundenumfragen zu bewerten. Wir freuen uns über jedes Feedback, welches uns erreicht. Gern dürfen Sie dazu den auf unserer Homepage hinterlegten Qualitätsbewertungsbogen nutzen. Dieser ist schnell ausgefüllt und abgesendet. Die Bearbeitung und Auswertung findet innerhalb von 24 Stunden statt. Auch hierbei ist in unserem Qualitätsmanagement definiert, dass eine Rückmeldung an den Kunden zum Stand der Bearbeitung erfolgen muss.

Im Speiseraum der Schule steht den Schülern und Lehrern unser Wunsch- und Feedbackkasten für Meinungen, Wünsche und Anregungen zur Verfügung.

Alle Kundenbewertungen (zentral und dezentral) werden in unserem Qualitätszirkel gebündelt, ausgewertet und Maßnahmen zur kontinuierlichen Verbesserung festgelegt.

Kommunikation Küche und Ausgabestellen

Der Austausch zwischen Küche und Servicemitarbeitern in der Schule erfolgt über eine tägliche Pendelmappe. Diese enthält aktuelle Informationen zur Speisenausgabe und Portionierung. Des Weiteren enthält diese täglich eine Ausgabenstellenliste, nach Klassen sortiert. Sollte einmal ein Chip vergessen worden oder verloren gegangen sein, kann anhand dieser Listen trotzdem eine Ausgabe des vorbestellten Menüs erfolgen.

6.5.2 Bestellsystem

Voraussetzung für die Speisenversorgung ist eine vorherige schriftliche Anmeldung der Schüler durch die Eltern/Erziehungsberechtigten. Dabei können alle Besonderheiten wie fleischlose Kost, schweinefleischfreie Kost oder auch attestierte Sonderkosten gemeldet werden. Diese werden dann als Dauerinformation für den Schüler hinterlegt.

Nach Bearbeitung der Anmeldung in unserem Hause wird eine Anmeldebestätigung versendet. Die Anmeldebestätigung enthält nicht nur die Kundennummer, sondern auch die notwendige PIN-Nummer. Beides ist zur Anmeldung im Internet und damit zur Speisen- und Getränkeauswahl erforderlich.

Die Menüwahl und Bestellungen erfolgen individuell durch den Essenteilnehmer auf Grundlage des im Internet dargestellten Speisenplanes. Somit kann jeder Essenteilnehmer die Menüauswahl treffen und damit eine Essenvorbestellung auslösen. Die Bestellungen sollten zu einer guten Steuerung unserer Prozesse in der Produktionsküche (Lebensmitteleinkauf, Vermeidung von Überkapazitäten und Lebensmittelverschwendung) mit 7 Tagen Vorlaufzeit vor Lieferbeginn auf unserer Homepage vorgenommen werden. Kurzfristige Bestellungen sind bis 8 Uhr des Arbeitstages für den folgenden Versorgungstag möglich.

Sollten Erziehungsberechtigte oder Schüler keinen Zugriff auf das Internet haben, besteht auch die Möglichkeit, einen Speiseplan für die Menüwahl zu nutzen. Dafür liegen rechtzeitig in den Schulen Pläne aus, welche angekreuzt und wieder in der Essenausgabe abgegeben werden können. Auf jedem Speiseplan ist der Abgabetermin der Essenauswahl notiert. Die entsprechende Menüwahl wird dann von unserem Kundenservice im System registriert. Für diese manuelle Eingabe der Menüwahl berechnen wir pro Monat eine Gebühr von 1,00 €.

Der ebenfalls zugesandte Chip dient zur Speisenabholung in der Essenausgabe.

Eine tägliche Abnahmeverpflichtung besteht nicht. Sind Essenteilnehmer krank oder abwesend, können die Mahlzeiten spätestens täglich bis 8:00 Uhr für den gleichen Tag storniert werden. Am einfachsten über unser Online-Bestellsystem mit PC, Laptop oder mit Ihrem mobilen Endgerät, sowie telefonisch, per Fax oder via E-Mail in unserem Kundencenter. Somit kann der Service auch von unterwegs, schnell und unkompliziert genutzt werden.

Für Zu- und Abbestellungen steht Ihnen auch 24 Stunden ein Anrufbeantworter zur Verfügung.

Es besteht außerdem die Möglichkeit, bei Abwesenheit das vorbestellte Essen in der Schule bis Ausgabeschluss abzuholen.

Nach Ablauf eines Kalendermonates erstellen wir anhand der registrierten Mahlzeiten für jeden Essenteilnehmer einen Zahlungsbeleg. Dieser steht den Eltern über unser Onlineportal zur Verfügung. Sollte durch die Erziehungsberechtigten die Zahlungsvariante Vorkasse gewählt worden sein, erfolgt mit Rechnungslegung die Verrechnung des Guthabens unter Anzeige des zur Verfügung stehenden Restbetrages. Sollte ein Versand des Zahlungsbelegs per Post gewünscht sein, berechnen wir dafür ein monatliches Entgelt von 1,00 €.

Desweiteren bieten wir auch das SEPA-Basislastschriftverfahren oder die Überweisung mit einer Frist von 10 Tagen an.

Sollte Anspruch auf einen Gutschein für Bildung und Teilhabe bestehen, rechnen wir diesen direkt mit den Ämtern ab. Wichtig ist, dass der Nachweis bis zum letzten Tag des Anspruchsmonats in unserem Kundenservice vorliegt. Somit übernehmen wir die komplette Abrechnung mit den Ämtern.

Befindet sich der Kunde im Zahlungsverzug, wird am 20. des Folgemonats eine Mahnung mit Auflistung aller offenen Beträge verschickt. Ist nach Verstreichen der Mahnfrist von 10 Tagen keine Zahlung eingegangen, wird der Betrag mit einer 2. Mahnung angemahnt. Für diese

Mahnung werden 5,00 € Schadenspauschale erhoben. Sollte nach Ablauf der Zahlungsfrist der zweiten Mahnung kein Zahlungseingang zu verbuchen sein, wird die Essenslieferung mit einer Frist von 3 Tagen eingestellt. Erfolgt ein Nachweis über die Begleichung der ausstehenden Rechnungen oder erfolgt eine fristgemäße Erfüllung einer schriftlichen Vereinbarung zur Ratenzahlung, wird die Essensversorgung für das Kind am Folgetag wieder aufgenommen.

Wir behalten uns vor, ausstehende Forderungen an ein Inkassounternehmen abzutreten. Folgekosten, die dadurch entstehen, müssen vollständig vom Kunden getragen werden.

Die Speisenversorgung wird auf unbestimmte Zeit festgelegt und kann mit einer Frist von 4 Wochen zum Ende eines Kalendermonats schriftlich gekündigt werden. Die Anmeldung zur Speisenversorgung endet automatisch, wenn der Vertrag zwischen unserem Unternehmen und dem Rechtsträger der Einrichtung endet.

Funktionsweise des Chipsystems:

Nachdem die Bestellung im System mit Kundennummer und PIN erfasst wurde, muss die Essensausgabe die Informationen erhalten, welches Menü der Schüler gewählt hat.

Passend zu unserem Bestellsystem installieren wir dafür in den Schulen Ausgabeterminals. Dabei handelt es sich im Einzelnen um die Installation eines Bildschirms (Monitor) und eines Lesegerätes.

Unsere Ausgabeterminals sind über eine Internetverbindung direkt mit unserer Zentrale (Bestellprogramm) verbunden. Diese Verbindung wird vor Beginn der täglichen Essensausgabe für circa 10 Minuten genutzt, um eine Datenübermittlung der taggenauen Essenbestellungen zu tätigen.

Wenn die Speisenausgabe beginnt, legen die Schüler ihren Chip auf das Lesegerät der Ausgabestelle. Das Lesegerät erkennt den Chip des Essenteilnehmers, kombiniert die Essenbestellung damit und auf dem Monitor erscheint die entsprechende Essenauswahl des Tages. Somit kann die Ausgabekraft das bestellte Menü oder auch die gewählte Hauptkomponente je nach Ausgabesystem zügig zusammenstellen und dem Schüler reichen.

Täglich gibt es auch begleitende Ausgabestellenlisten. Sollte einmal der Chip zur Essensausgabe nicht vorliegen, kann anhand der Klassenliste die Menüwahl nachvollzogen werden und der Schüler bekommt sein ausgewähltes Menü. Ist für den Tag keine Bestellung erfolgt, kann auch keine Essensausgabe gewährt werden.

Die Verwendung eines Chipsystems stellt für uns eine praktikable und umweltfreundliche Form des Essensausgabemanagements dar. Sollten die technischen Möglichkeiten für ein Chipsystem nicht gegeben sein, gewährleisten wir eine alternative Ausgabemöglichkeit (z.B. Essenmarkensystem).

6.5.3 Personalmanagement

- Umgang mit krankheitsbedingtem Ausfall oder Kündigungen
Die/der ausfallende Mitarbeiter wird durch Ersatzpersonal für die Ausfallzeit ersetzt. Bei Kündigungen wird die Stelle gleichwertig nachbesetzt.
- Wieviel Personal wird in den Schulen eingesetzt
2 Mitarbeiter je Versorgungsstandort an Schultagen.
- Abhängigkeit beim Personaleinsatz von der Portionszahl
Im Standardfall steigt die Zahl der Mitarbeiter mit einem Verhältnis 1 zu 100. Bedeutet, dass je 100 Essenteilnehmer ein Mitarbeiter/in eingesetzt wird.
- Wie viele Arbeitsstunden erhalten Mitarbeiter täglich für die Leistungserfüllung
Aus dem kalkulatorischen Beispiel des Verfahrensbriefes errechnet sich eine Gesamtarbeitszeit von ca. 6,5h täglich bei Leistungserbringung ohne Zusatzangebote. Diese Arbeitszeitvorgabe erhöht sich, wenn weitere Leistungen wie z.B. Zubereiten, von Speisen oder z.B. durch Betrieb von Free Flow-Theken hinzukommen, da diese natürlich einen zusätzlichen Arbeitsaufwand darstellen.
- Übernahme von vorhandenem Personal
Eine generelle Übernahme von vorhandenem Personal nach § 613a muss ausgeschlossen werden, da uns nicht die aktuellen Vertragsbedingungen der Arbeitsverträge vorliegen und uns somit die nötigen Daten zur Bewertung des wirtschaftlichen Risikos nicht bekannt sind. Gerne wird aber allen vorhandenen Mitarbeitern ein Arbeitsangebot unsererseits unterbreitet, über welches der bisherige Mitarbeiter dann befinden kann.

Alle oben angeführten Angaben sind nur ein kalkulatorisches Grundgerüst. Die konkreten Zahlen zum Personaleinsatz sind abhängig von Pausenlängen, der Anzahl der Essensdurchgänge, vom eingekauften Leistungsrahmen sowie von den tatsächlichen Portionszahlen. So würden z.B. bei Schulen mit vergleichbarem Leistungsrahmen mit 250 Portionen täglich bei einem Pausenband von 60 Minuten und nur einem Essendurchgang mehr Mitarbeiter eingesetzt werden, als bei gleicher Portionszahl und bei 30-minütigen Essenspausen und z.B. drei Durchgängen nach größeren Abständen.

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					
			Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
September								
Woche 1 (von.. bis...)	Menü 1 (DGE)	DGE-Linie	Weißkrauteintopf mit Kartoffeln und Möhren Vollkornbrot Milchschockopudding Obstsalat Wasser, Saftschorle	Rinderrouladengulasch mit Gurke und Zwiebel Bohnengemüse mit Butter Salzkartoffeln	Ei Senfsoße Petersilienkartoffeln Möhren-Apfel-Rohkost	Lachs in Kräutersoße mit Tomatenwürfel Reis mit Erbsen Birne	Vollkornspirelli Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel Reibekäse Eisbergsalat mit Kräuter dressing	
	Menü 2	Regionale Linie	Kesselgulasch vom Rind Roggenmischbrot Bohnen-Gurken-Salat Wasser, Saftschorle	Jägerschnitzel Curry-Tomatensoße Kartoffelpüree Möhren-Weißkohl-Rohkost	Schweinefleischklößchen Champignon-Sahnesoße Kartoffelpüree Eisbergsalat mit Mandarinen	Kohlrabi-Möhreneintopf Vollkornbrot Vanillaquark	Kaiserschmarrn Zucker Vollkornbrot Apfelmus ³	
	Menü 3	vegetarische Linie	Grießbrei Zucker und Zimt Apfelmus Wasser, Saftschorle	süß-saure Kartoffelstückchen Roggenmischbrot Nuss-Nougat-Sahnepudding	Rösti Radieschenquark Gemischter Salat mit Dressing	vegetarisch gefüllte Paprikaschote vegetarische Paprikasoße Couscous Birne	Blumenkohlröschen Sauce Hollandaise Salzkartoffeln Wassermelone	
	Menü 4	Pastalinie	Tortellini mit Tomatenragout geriebener Hartkäse Apfelmus Wasser, Saftschorle	grüne Bandnudeln Karottencremesoße Banane	Spaghetti Hackfleischsoße "Bolognese Art" Reibekäse Möhren-Apfel-Rohkost	Hörnchennudeln Sahnesoße Tomatensalat	Spinatlasagne Naturjoghurt mit Erdbeersoße	
	Menü 8	Salatteller	Eisbergsalat, Möhren, Mais, Champignons Garten-Kräuter dressing Roggenmischbrot Wasser, Saftschorle	Eisbergsalat, Gurke, Paprika, Joghurt dressing mit Curry Mehrkornbrot	Endiviensalat, Chinakohl, Rettich, Tomate, Gurke, Käse Joghurt-Dill-Dressing Vollkornbrot	bunter Rettich-Radieschen-Salat, Vinaigrette Malfabrot	Eisbergsalat, Lollo Rosso, Möhren, Ananas Sahne-Kokos-Dressing Roggenmischbrot	

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				
September			Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 2 (von... bis...)	Menü 1 (DGE)	DGE-Linie	Knabbergemüse (Karotte, Kohlrabi, Gurke) mit Sauercreme Dinkelgemilchrießbrot Apfelmus	Kasslerrückenbraten Bratensoße Bayrisch Kraut Salzkartoffeln Kiwi	Blumenkohl-Käse-Stern Tomatensoße Gemüse Sombrero natur (Mais, Kidneybohnen, Karotten, Sellerie, Erbsen, Bohnen, Paprika) Vollkornreis Banane	Marinierter Hering "Hausfrauen Art" (mit Apfel, Gurke, Zwiebel in Joghurtsoße) Dillkartoffeln Balkansalat (Weißkohl, Mais, Paprika, Bohnen)	Kräuterquark Salzkartoffeln Gurkensalat
	Menü 2	Regionale Linie	Gemüse Eintopf mit Schweinefleisch Vollkornbrot Rettich-Möhren-Salat	Geflügel-Köttbullar Geflügelsoße Möhrengemüse Zartweizen Ebly	Hähnchenschnitzel Geflügelsoße Kartoffelpüree Gurkensalat	Bratwurst Bratensoße Sauerkraut Kartoffelpüree	Rindfleischwürfel in Meerrettichsoße Kartoffelklöße Quarkspeise Erdbeere
	Menü 3	vegetarische Linie	Vegetarisch gefüllte Zucchini Tomaten-Paprikasoße Reis Obstsalat	Hirse-Gemüse Eintopf Roggenbrot Erdbeerjoghurt	Gemüseschnitzel Currysoße Tomaten-Couscous-Salat Banane	Germknödel mit Fruchtbeerfüllung Vanillasoße Birne	Wiener Würstchen (vegetarisch) Kartoffelsalat Eisbergsalat mit Tomate, Gurke und Kräuterdressing
	Menü 4	Pastalinie	Bunte Nudeln Wurstgulasch Reibekäse Obstsalat	Bami Goreng (Bandnudeln mit Asiagemüse und Hühnerfleisch) Rote-Beete-Salat	Farfalle (Schleifennudeln) Frischkäse-Paprikasoße Melone	Makkaroni Tomatensoße Gurkensalat	Kraut-Nudel-Pfanne Quarkspeise mit Erdbeere
	Menü 8	Salatteller	Tomatensalat mit Mozzarella Roggenmischbrot	Eisbergsalat mit Mandarinen, Äpfel und Möhren Dressing von Orangen-/Zitronensaft mit Kokos Malfabrot	Kopfsalat, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Joghurtdressing mit Curry Mehrkornbrot	Colorado-Endiviensalat mit roter Paprika, Kidneybohnen, Radieschen Vinaigrette Roggenmischbrot	Feldsalat, Gurke, Tomate, Mais, Joghurtdressing mit Dill Malfabrot

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				
			Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
September							
Woche 3 (von.. bis...)	Menü 1 (DGE)	DGE-Linie	Linseneintopf mit Kartoffeln, Karotten, Porree, Sellerie Vollkornbrot Quarkdessert Himbeere	Schweinebraten aus der Keule Kümmelsoße Schnittlauchkarotten Salzkartoffeln Apfel	Eisbergsalat mit Möhre, Ruccola und Sauerrahm-Dressing Eierkuchen Apfelmus	Gedünstetes Seelachsfilet Senfsoße Salzkartoffeln Rotkohl-Rohkost	Vollkornspirelli Gemüsebolognese (Würfel aus Tomate, Zucchini, Aubergine, Zwiebel, Karotte, Sellerie, Porree) Reibekäse Banane
	Menü 2	Regionale Linie	Fischnuggets, Kräutersoße, Kartoffelpüree Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing	Gebratenes Hähnchenbrustfilet natur Geflügelsoße Mischgemüse Vollkornreis	Schweinegulasch Brokkoligemüse Semmelknödel Böhmisches Art Banane	Geflügelkräuterbällchen Petersiliensoße Couscous Tomatensalat	Eierragout mit Gemüse Waldmeisterquark
	Menü 3	vegetarische Linie	Milchreis Zucker und Zimt Heiße Erdbeeren	Gelbe-Erbesen-Eintopf mit Möhren und Kartoffeln Roggenmischbrot Erdbeerpudding	Grünkernbratling Kräutersoße Kartoffelpüree Eisbergsalat mit Möhre, Ruccola und Sauerrahm-Dressing	Couscous-Gemüse-Pfanne Currysoße Kiwi	Gemüseintopf mit vegetarischen Suppenfleischklößchen Vollkornbrot Gurkensalat
	Menü 4	Pastalinie	Maultaschen mit Rindfleischfüllung Tomatensoße Apfel	Makkaroni Gorgonzola-Lauchsoße Rote-Beete-Salat	Bandnudeln mit Brokkoli-Sahne-Soße Apfelmus	Gabelspaghetti Champignonsoße Rotkohl-Rohkost	Spirelli Tomatensoße Gurkensalat
	Menü 8	Salatteller	Hirtensalat, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Fetakäse Kräuter dressing Roggenmischbrot	Lollo Rosso, Eisbergsalat, Gurke, gekochtes Ei Joghurtdressing mit Dill Mehrkornbrot	Chinakohl, Weißkohl, Mais, Lauch, Cocktailtomate, Joghurt-Kräuter dressing Roggenmischbrot	Mexico-Salat, Paprika rot u grün, Mais, Erbsen, Kräuter-Curry dressing Malzbrot	Weißkrautsalat Tzatziki Sesambrötchen

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				
			Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
September							
Woche 4 (von.. .bis...)	Menü 1 (DGE)	DGE-Linie	Kartoffel-Gemüsesuppe mit Porree, Sellerie, Zwiebel, Karotte, Jagdwurstwürfel Vollkornbrot Naturjoghurt mit Waldfrüchten	Hähnchenbrust-geschnetzeltes Zucchini-Maisgemüse Zartweizen Apfel	Gemüseschnitzel (Erbsen, Mais, Karotten, Brokkoli) Kräutersoße Kartoffel-Möhren-Püree Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing	Thunfischwürfel in Spinatsoße Salzkartoffeln Gurken-Tomaten-Salat	Vollkornnudelpfanne mit mexikanischem Pfannengemüse (Paprika, Kidneybohnen, Brechbohnen, Zwiebeln, Maiskölbchen) Currysoße Reibekäse Birne
	Menü 2	Regionale Linie	Hühnerfrikassee mit Gemüse Salzkartoffeln Birne	Klops "Königsberger Art" Kapernsoße Salzkartoffeln Möhren-Weißkohl-Rohkost	Jägerschnitzel Tomatensoße Gabelspaghetti Apfel- Möhren- Salat	Geflügel-Köttbullar Geflügelsoße Möhrengemüse Zartweizen Ebly Apfel	Chicken Burger Tomatensoße Kartoffelpüree Banane
	Menü 3	vegetarische Linie	Vegetarische Kohlroulade vegetarische Soße Salzkartoffeln Naturjoghurt mit Waldfrüchten	Kartoffeltasche mit Frischkäse-Kräuterfüllung Kräutersoße Gemischter Salat mit Kräuterdressing	Gemüseragout Zartweizen Nougatpudding	Couscous-Kaisergemüse-Auflauf mit Fetawürfel Banane	Ebly-Eintopf Gurken-Bohnen-Salat
	Menü 4	Pastalinie	Mezze-Penne mit Gemüse-bolognese Gurken-Zucchini-Salat	Spirelli Käse-Lauch-Soße Möhren-Weißkohl-Rohkost	Backfisch Nudelsalat mit Gemüse Nougatpudding	Penne gebraten mit buntem Gemüse und Hähnchenbruststreifen Bärlauch-Sahne-Soße Gurken-Tomaten-Salat	Nudelauf mit Gemüse Tomatensoße Birne
	Menü 8	Salatteller	Löwensalat, Möhre, Zucchini, Sellerie, Paprika rot/grün/gelb, Kräutervinaigrette Roggenmischbrot	Rucola, Eisbergsalat, Paprika, Mais, Käsestreifen Paprika-Kräuterdressing ^j Malfabrot ^a	"Tango Salat" (Chinakohl, Eisbergsalat, Endiviensalat, Radicchio) mit Mandarinen Vinaigrette Mehrkornbrötchen	Fit-Salat, Möhre, Zucchini, Mungosprossen, Paprika grün, Staudensellerie, Mais Kräuterdressing Roggenmischbrot	Kieler Salat, Weißkohl, Porree, Mais, Kidneybohnen Gartenkräuterdressing Mehrkornbrot