

Bestellung des Mittagessen

Vorbehaltlich des Ratsbeschlusses im Juli übernehmen wir die Essensabrechnung mit Ihnen direkt.

In der Schule steht ein Vorbestellterminal, an dem Ihr Kind sein Mittagessen bis zu zwei Wochen im Voraus bestellen kann.

Damit Ihr Kind am Mittagessen teilnehmen kann, müssen Sie Ihr Kind zur grundsätzlichen Essenssteilnahme anmelden.

Wenn Sie Ihr Kind zur Essensteilnahme an der Schule angemeldet haben, kann Ihr Kind mit dem Datenchip am Vorbestellterminal oder zuhause im Internet das Mittagessen bestellen. Nach Rückgabe des Anmeldebogens erhält Ihr Kind einen Datenchip, der für die Bestellung in der Schule und bei der Essens-Ausgabe benötigt wird.

Für den Datenchip wird eine Leihgebühr von 3 € berechnet, die nach Rückgabe erstattet wird.

Bei Verlust oder mutwilliger Zerstörung des Datenchips werden für eine Neuausstellung 3 € verlangt.

Bis um 14.00 Uhr am Vortag (freitags für montags) kann das Essen bestellt, geändert oder storniert werden. Alle danach bestehenden Bestellungen werden Ihnen für den Essenstag berechnet.

Sollte Ihr Kind krank sein und es hat für den Tag Mittagessen bestellt, können Sie das Mittagessen bis 9 Uhr unter unserer kostenfreien **Hotline 0800 74 74 800** abbestellen.

Das Mittagessen kostet

ABO	2,80 €
ohne Abo	2,99 €

Beim Abo verpflichten Sie Ihr Kind zur Essensteilnahme an den von Ihnen im voraus bestimmten Tagen für mindestens einen Monat. Die Essenskosten werden im Vorhinein abgebucht

Unter der Internetadresse „schulessen-gelsenkirchen.de“ können Sie sich mit dem Benutzernamen „**Gast**“ und dem Passwort „**Gast**“ schon einloggen und sehen einen aktuellen Speiseplan

Bevor Sie aber bestellen können, müssen Sie einen selbst bestimmten Betrag auf unser Treuhandkonto überweisen (nicht Abo). Die Zahlungsinformationen erhalten Sie zusammen mit Ihrem Datenchip.

Das Geld, das man im Voraus für das Essen zahlt, wird auf einem Treuhandkonto sicher verwaltet. Der Verlust des Geldes ist ausgeschlossen. Im Internet oder mit dem Chip am Terminal kann man einsehen, wieviel Guthaben auf Ihrem Konto bei der Stattküche hoch ist. Bei einem Schulwechsel wird das bestehende Guthaben erstattet.

STATTKÜCHE gGmbH

Gungstr. 3
46240 Bottrop

Tel. 02041 3756299
Fax 02041 3765635

www.stattkueche.de
hotline@stattkueche.de



Stattküche

Schul- und Kindergartencatering gGmbH

„Gesund genießen
statt Hauptsache satt“

Elterninformation

Mittagessen

Weiterführende Schulen

Gelsenkirchen

Sehr geehrte Damen und Herren,
Liebe Eltern,

Ihr Kind besucht eine Schule, die von uns mit Mittagessen beliefert wird.

Sie wissen sicher, wie wichtig es ist, dass Kinder mittags eine warme Mahlzeit erhalten. Ohne ein gesundes Mittagessen können die Jugendlichen ihre Leistungen nicht erbringen. Eine tägliche Mahlzeit am Morgen und am Abend reicht nicht aus.

Mit diesem Flyer möchten wir Ihnen unsere Leistungen vorstellen.

Die Stattküche wurde vor knapp 25 Jahren als Selbsthilfeeinrichtung von zwei Kindergärten gegründet und liefert seitdem an verschiedenen Standorten ausschließlich Mittagessen für Kindergärten und Schulen aus. Zwischenzeitlich wurde die Fa. Stattküche vom Finanzamt aufgrund des Engagements im Bereich der Schul- und Kindergartenverpflegung als gemeinnützig anerkannt. Dies kommt Ihnen durch geringere Preise zu Gute.

Die Stattküche ist als Anbieter für Bio-Essen gemäß der EU-Öko-Kontrollstelle zertifiziert.

Das Mittagessen besteht aus

- einer frischen Rohkost,
- oder einem kleinen Salat mit einer leckeren Soße,
- einem warmen Gericht,
- einem Dessert
- oder Frischobst.

Die tägliche Essensauswahl bietet

- ein vegetarisches Gericht,
- ein Gericht mit Fleisch oder Fisch
- ein Gericht für Kinder islamischen Glaubens. Das Fleisch besteht aus reinem Geflügel- oder Rindfleisch und wird nicht mit Schweinefleisch vermischt. Teilweise wird es entsprechend dem moslemischen Glauben geschlachtet.

Unser Mittagessen wird täglich frisch gekocht und aufgrund der kurzen Lieferzeit enthält es alle wichtigen Vitamine und Ballaststoffe.

Unser Mittagessen ist ernährungs-physiologisch ausgewogen. Unsere Mitarbeiterinnen haben sich speziell in die Ernährungslehre für Kinder eingearbeitet.

Die Produktion wird geführt von einer Dipl. Ökotrophologin.

Bei der Essenszusammenstellung und den Portionsgrößen richten wir uns nach den Richtlinien der „Deutschen Gesellschaft für Ernährung“, Frankfurt, und dem „Institut für Kindernährung“, Dortmund.

Die neuesten Richtlinien der Schulvernetzungsstelle werden berücksichtigt

Die speziellen Wünsche der Schüler und Schülerinnen werden selbstverständlich in die Speisepläne eingearbeitet und berücksichtigt.

Unsere Qualitätsgarantie:

Die Stattküche

- verwendet frische Rohprodukte, wie Vollgetreide, Honig, Obst Gemüse, Milch und Milchprodukte sowie naturbelassene Öle und Fette;
- verzichtet fast vollständig auf Obst- und Gemüsekonserven jeder Art;
- verarbeitet vorwiegend Produkte aus der eigenen Region – das bedeutet kurze Transportwege und keine industrielle Konservierung;
- bietet überwiegend Frischprodukte der Jahreszeit, die möglichst aus kontrolliert-biologischen Anbau sind;
- bereits heute beträgt der Anteil an Produkten aus biologisch-kontrolliertem Anbau über 25%;
- verzichtet möglichst auf jede Art chemischer Konservierungsstoffe oder „Schönungsmittel“;
- liefert in wiederverwertbaren Isolierbehältern, statt in Wegwerf-Alublechen, Styropor- oder Pappmüll;
- bezieht die Kartoffeln überwiegend aus kontrolliert biologischem Anbau und lässt sie in den Freckenhorster Werkstätten schälen;
- stellt sich freiwillig umfassenden Qualitätskontrollen.