


Mittagessensangebot an der Ludwig-Börne-Schule

In der Mensa der in der Nähe gelegenen Helmholtzschule kochen wir täglich frische Mittagessen und bringen diese in die Mensa der Ludwig-Börne-Schule. Sie können aus zwei verschiedenen Gerichten (Vollkost und Vegetarisch), sowie einer Nudelbar auswählen. Zu jedem Gericht erhalten Sie ein Dessert und ein Glas Wasser. In den Pausen bieten wir belegte Brötchen, Getränke und Obst an.

Die ASB Hessen Service GmbH ist ein 100%iges Tochterunternehmen des Arbeiter-Samariter-Bund Landesverband Hessen e. V. und liefert seit 2005 im Auftrag von Städten, Gemeinden und freien Trägern kindgerechte Mahlzeiten an Kindertageseinrichtungen und Schulen. Derzeit betreiben wir Küchen in Taunusstein, Wallrabenstein, Eltville, Frankfurt und Wiesbaden. Natürlich beliefern wir auch unsere ASB eigenen Kindertagesstätten in der Region.

Insbesondere die kindgerechte Gestaltung des Speiseplans, die ernährungsphysiologische Ausgewogenheit und eine natürliche und qualitativ hochwertige Produktion liegen uns sehr am Herzen. Aus diesen Gründen hat die Mensa der Helmholtzschule eine **DGE-Zertifizierung** erhalten. Die

Zertifizierung bezieht sich auf eine Menülinie und wurde mit diesem Logo  ausgezeichnet. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft. Weitere Informationen zum Qualitätsstandard finden Sie im Internet unter:
<http://www.schuleplusessen.de/qualitaetsstandard.html>

Unsere Küchen unterliegen einer jährlichen Qualitätskontrolle des Instituts Fresenius. Selbstverständlich arbeiten wir auf der Grundlage der HACCP-Richtlinien. Unsere Mitarbeiter nehmen regelmäßig an Fortbildungen teil. Außerdem stellen wir den Erfahrungsaustausch zwischen den einzelnen Küchen durch regelmäßige Treffen sicher. In der ASB-Zentrale steht eine Diplom-Oecotrophologin für Ernährungsfragen zur Verfügung.

Je nach Jahreszeit werden frische und tiefgefrorene Zutaten verwendet, sowie qualitativ hochwertige Fleischprodukte. Der verwendete Fisch stammt ausschließlich aus nachhaltiger Fischerei mit MSC-Zertifikat. Unsere Menüs werden täglich frisch gekocht, Fertiggerichte werden nicht eingesetzt. Saucen und Suppen, werden nach alter Tradition hergestellt. Fruchtjoghurt und Quarkspeisen stellen wir mit frischen Zutaten selbst her. Wir verzichten soweit möglich auf Lebensmittel mit Zusatz- und Aromastoffen.

Unsere Küchen sind Bio-zertifiziert nach der EG- Öko Verordnung (EG) 834/2007 DE-ÖKO-006



Wenn Sie Fragen haben, stehen wir Ihnen für Auskünfte auch gerne per E-Mail an schulverpflegung@asb-service.de zur Verfügung.

Wir sind sicher, dass wir Ihnen ein interessantes Angebot machen können und wir viele Schülerinnen und Schüler als zufriedene Gäste bei uns begrüßen dürfen. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Ihnen und wünschen schon jetzt einen guten Appetit!