


## Mittagessensangebot an der Ludwig-Börne-Schule

In der Mensa der in der Nähe gelegenen Helmholtzschule kochen wir täglich frische Mittagessen und liefern 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 im Rheingau-Taunus-Kreis, Wiesbaden und Frankfurt.

Hinsichtlich der Gesundheit der Kinder und dem Erlernen einer gesundheitsfördernden Lebensweise achten wir in unseren Frischküchen auf natürliche Lebensmittel, einen geringen Verarbeitungsgrad, sowie auf schonende und fettarme Garverfahren. Zucker und Salz werden sparsam verwendet.

Insbesondere die kindgerechte Gestaltung des Speiseplans, die ernährungsphysiologische Ausgewogenheit und eine natürliche und qualitativ hochwertige Produktion liegen uns sehr am Herzen. Aus diesen Gründen haben unsere Produktionsküchen 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 der 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 und Produkte mit Geschmacksverstärkern werden nicht eingesetzt. Fruchtjoghurt und Quarkspeisen stellen wir mit frischen Zutaten selbst her.

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten, wie z.B. Laktosearmer Ernährung, bieten wir Ihrem Kind eine Alternative an. Um ein spezielles Mahlzeitenangebot für Allergiker anzubieten, bedarf es ein Höchstmaß an Verantwortung. Hier sind im Besonderen entsprechende Produktions- und Reinigungsabläufe, sowie eine räumliche Trennung der Lebensmittel und Speisen, zu nennen. Aufgrund der Ausstattung unserer Küchen und unserer Produktionsvielfalt, können wir dieser Verantwortung nicht immer nachkommen.

Gerne prüfen wir im Einzelfall, nach Vorlage eines ärztlichen Attestes mit detaillierten Informationen zu den Allergien bzw. Unverträglichkeiten, ob wir die Verpflegung Ihres Kindes übernehmen können. Wenn Sie Fragen haben, stehen wir Ihnen für Auskünfte auch gerne auf unserer Homepage [www.asb-service.de](http://www.asb-service.de) unter „Feedback an den Küchenleiter“ 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!

**Ihr Mensateam des ASB Hessen Service**

