

ASB Hessen Service GmbH
Aarstraße 110
65232 Taunusstein
www.asb-service.de

Mittagessensangebot der Gruneliuschule

Sehr geehrte Eltern und Schüler*innen der Gruneliuschule,

hiermit möchten wir uns als Ihr neuer Caterer der Schulmensa vorstellen. Ab dem 05.09.2022 werden wir in Ihrer Mensa die Mittagsverpflegung anbieten.

In der Mensa der Gruneliuschule bieten wir täglich frisch gekochtes Mittagessen an. Sie können aus zwei verschiedenen Gerichten (Menülinie 1 auf Grundlage des „DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“, Menülinie 2 vegetarisch) auswählen. Zu jedem Gericht gehört ein Dessert und ein Glas Wasser.

Bitte beachten Sie, dass für die Ausgabe eines kostengünstigen Mittagessens für 3 € eine Online-Anmeldung zwingend erforderlich ist.

Die ASB Hessen Service GmbH ist ein Tochterunternehmen des Arbeiter-Samariter-Bundes Landesverband Hessen e. V. und versorgt Schulen und Kindertagesstätten mit schmackhaftem, kindgerechtem und gesundem Essen.

Sie sind Neukunde und möchten sich anmelden?

Anmeldung über das Internet:

1. Die **Neuanmeldung** erfolgt schnell und einfach über unsere Homepage: <https://asb-service.de/anmeldung>
2. Wählen Sie bitte in der Übersicht Ihre Schule aus und klicken auf den roten Button „Neuanmeldung Mittagessen“.
3. Wählen Sie über das kleine Dreieck **erneut Ihre Schule aus** und klicken Sie anschließend auf „Weiter“. Füllen Sie nun bitte die angegebenen Punkte aus. Unter der Rubrik Pflichtesser können Sie **optional** Tage auswählen, an denen Sie immer ein Mittagessen für Ihr Kind bestellen möchten.
4. Bitte bestätigen Sie Ihre Eingaben über den Button „Registrierung abschließen“. Im Anschluss erhalten Sie eine E-Mail an die von Ihnen hinterlegte E-Mailadresse. Bitte bestätigen Sie Ihre Registrierung noch einmal über den zugesendeten Link.
5. Nun können Sie sich mit Ihren gewählten Benutzerdaten anmelden.

Anmeldung ohne Internetzugang:

Wenn Sie das Anmeldeformular nicht an einem Computer ausfüllen können, erhalten Sie ein Blanco-Formular in der Mensa und können es per Hand ausfüllen. Dieses Formular geben Sie dann bitte ausgefüllt in der Mensa ab.

Dann erstellen wir ein Benutzerkonto mit Namen und Passwort für Sie und senden Ihnen die Benutzerdaten per Post zu. Bitte beachten Sie, dass über diesen Anmeldevorgang einige Tage vergehen, bevor Sie das System nutzen können.

Was benötigen Sie, um Essen bestellen zu können?

1. Guthaben

Bitte laden Sie zuerst Ihr Guthaben auf, um Bestellungen tätigen zu können. Hierfür können Sie eine der beiden nachfolgenden Methoden verwenden:

a) PayPal-Express-Aufladung

Hierfür gehen Sie nach Ihrer Benutzeranmeldung über den Punkt „Aufladen“ direkt zu Guthaben online aufladen. Dort wählen Sie den gewünschten Auflade-Button aus (30 €, 45 € oder 60 €) und werden danach direkt zu PayPal weitergeleitet. Nach Abschluss wird der ausgewählte Betrag direkt Ihrem Guthaben hinzugefügt.

b) Banküberweisung

Eine Einzahlung kann bei jeder Bank per Bareinzahlung, Überweisung oder Dauerauftrag durchgeführt werden. Unsere Bankverbindung lautet:

Kontoinhaber: ASB Hessen Service GmbH
IBAN: DE 86 5105 0015 0277 0078 29
BIC: NASSDE55XXX

Um einen reibungslosen Ablauf und eine genaue Zuteilung des Guthabens zu gewährleisten, sind folgende Daten erforderlich:

- **Vor- und Nachname des Schülers**
- **Verwendungszweck laut Anmeldeformular**

Bitte beachten Sie, dass eine Banküberweisung mindestens 2 Werktage benötigt, bevor der Betrag gutgeschrieben wird.

Wir empfehlen Ihnen, mindestens den Betrag für die Essensbestellungen eines ganzen Monats einzuzahlen. Beachten Sie bitte, dass Sie bei **Geschwisterkindern** für jedes Kind einzeln bezahlen / überweisen müssen, damit die Einzahlung dem jeweiligen Chipkonto zugeordnet werden kann.

2. Chip

Die Chipgebühr von 3 € wird einmalig von Ihrem Konto abgebucht. Bitte laden Sie hierzu das Guthaben rechtzeitig auf.

Den Chip erhält Ihr Kind in der Mensa gegen Vorlage des Anmeldeformulars.

Das Anmeldeformular können Sie unter dem gleichnamigen Menüpunkt ausdrucken. Mithilfe des Chips kann das Essen an der Essensausgabe abgeholt werden. An einem Terminal an der Essensausgabe wird der Chip vorgehalten, der Name und das vorbestellte Essen werden angezeigt und die Essensausgabe kann erfolgen.

Wie bestellen Sie das Essen vor?

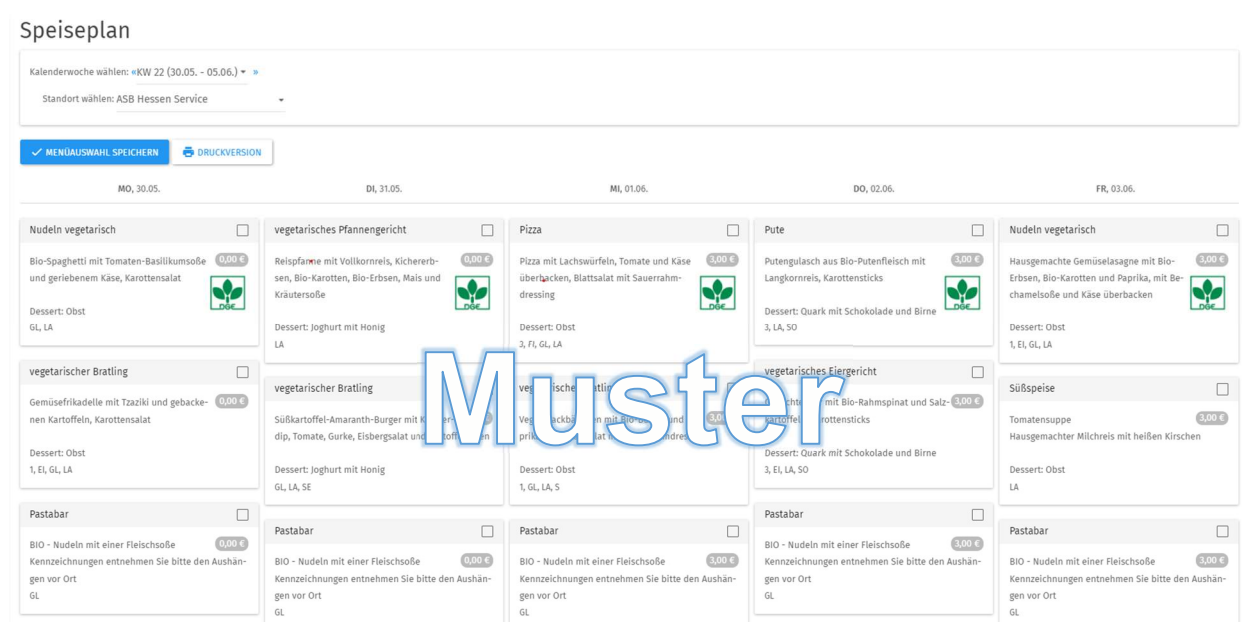
Die **Essensbestellung** erfolgt ganz einfach auf unserer Homepage unter: <https://asb-service.de/services/verpflegung-catering/schulen/>.

Nachdem Sie Ihre Schule ausgewählt haben, klicken Sie bitte auf den roten Button „Essensbestellung“ und melden Sie sich mit Ihren Benutzerdaten an.

Im Navigationspunkt Speiseplan finden Sie die angebotenen Menüs für die jeweilige Kalenderwoche:

Wenn Sie auf das Kästchen beim gewünschten Menü klicken, wird es mit einem Haken markiert. Nachdem Ihre Auswahl getroffen wurde, werden Sie vom System aufgefordert Ihre Bestellung mit dem Button „**Menüauswahl abspeichern**“ zu bestätigen. Durch erneutes Klicken auf den Haken bei einem bereits bestellten Menü, können Sie dies auch wieder abbestellen. (Bitte Speichern nicht vergessen).

Der Essenspreis von 3 € pro Gericht wird bei der Bestellung vom Benutzerkonto abgebogen. Die Vorbestellung des Mittagessens ist **bis 9 Uhr am gewünschten Essenstag möglich**. Es besteht auch die Möglichkeit mittags spontan zum Essen in die Mensa zu kommen und dieses mit dem aufgeladenen Chip zu bezahlen. Bedenken Sie aber, dass dann eventuell nicht mehr alle Wahlmöglichkeiten zur Verfügung stehen. Durch die Vorbestellung helfen Sie uns, die benötigten Menüzahlen möglichst genau zu planen und so Überproduktionen, die anschließend weggeworfen werden müssen, zu vermeiden.



Speiseplan

Kalenderwoche wählen: KW 22 (30.05. - 05.06.)

Standort wählen: ASB Hessen Service

MENÜAUSWAHL SPEICHERN DRUCKVERSION

MO, 30.05.	DI, 31.05.	MI, 01.06.	DO, 02.06.	FR, 03.06.
<p><input type="checkbox"/> Nudeln vegetarisch</p> <p>Bio-Spaghetti mit Tomaten-Basilikumsoße und geriebenem Käse, Karottensalat</p> <p>Dessert: Obst</p> <p>GL, LA</p>	<p><input type="checkbox"/> vegetarisches Pfannengericht</p> <p>Reispfanne mit Vollkornreis, Kichererbsen, Bio-Karotten, Bio-Erbisen, Mais und Kräutersoße</p> <p>Dessert: Joghurt mit Honig</p> <p>LA</p>	<p><input type="checkbox"/> Pizza</p> <p>Pizza mit Lachswürfeln, Tomate und Käse überbacken, Blattsalat mit Sauerrahmdressing</p> <p>Dessert: Obst</p> <p>3, FL, GL, LA</p>	<p><input type="checkbox"/> Pute</p> <p>Putengulasch aus Bio-Putenfleisch mit Langkornreis, Karottensticks</p> <p>Dessert: Quark mit Schokolade und Birne</p> <p>3, LA, SO</p>	<p><input type="checkbox"/> Nudeln vegetarisch</p> <p>Hausgemachte Gemüselasagne mit Bio-Erbisen, Bio-Karotten und Paprika, mit Bechamelsauce und Käse überbacken</p> <p>Dessert: Obst</p> <p>1, Ei, GL, LA</p>
<p><input type="checkbox"/> vegetarischer Bratling</p> <p>Gemüsefrikadelle mit Tzaziki und gebackenen Kartoffeln, Karottensalat</p> <p>Dessert: Obst</p> <p>1, Ei, GL, LA</p>	<p><input type="checkbox"/> vegetarischer Bratling</p> <p>Süßkartoffel-Amaranth-Burger mit Honigdip, Tomate, Gurke, Eisbergsalat und Kartoffeln</p> <p>Dessert: Joghurt mit Honig</p> <p>GL, LA, SE</p>	<p><input type="checkbox"/> vegetarischer Bratling</p> <p>Vegetarischer Bratling mit Bio-Kartoffeln und Bio-Tomaten</p> <p>Dessert: Obst</p> <p>1, GL, LA, S</p>	<p><input type="checkbox"/> vegetarisches Eiergericht</p> <p>vegetarisches Eiergericht mit Bio-Rahmspinat und Salzkartoffeln</p> <p>Dessert: Quark mit Schokolade und Birne</p> <p>3, Ei, LA, SO</p>	<p><input type="checkbox"/> Süßspeise</p> <p>Tomatensuppe</p> <p>Hausgemachter Milchreis mit heißen Kirschen</p> <p>Dessert: Obst</p> <p>LA</p>
<p><input type="checkbox"/> Pastabar</p> <p>BIO - Nudeln mit einer Fleischsoße</p> <p>Kennzeichnungen entnehmen Sie bitte den Aushängen vor Ort</p> <p>GL</p>	<p><input type="checkbox"/> Pastabar</p> <p>BIO - Nudeln mit einer Fleischsoße</p> <p>Kennzeichnungen entnehmen Sie bitte den Aushängen vor Ort</p> <p>GL</p>	<p><input type="checkbox"/> Pastabar</p> <p>BIO - Nudeln mit einer Fleischsoße</p> <p>Kennzeichnungen entnehmen Sie bitte den Aushängen vor Ort</p> <p>GL</p>	<p><input type="checkbox"/> Pastabar</p> <p>BIO - Nudeln mit einer Fleischsoße</p> <p>Kennzeichnungen entnehmen Sie bitte den Aushängen vor Ort</p> <p>GL</p>	<p><input type="checkbox"/> Pastabar</p> <p>BIO - Nudeln mit einer Fleischsoße</p> <p>Kennzeichnungen entnehmen Sie bitte den Aushängen vor Ort</p> <p>GL</p>

Sie können den Betrag für das Mittagessen nicht allein aufbringen?

Hier haben Sie folgende Möglichkeiten:

1. Bildungs- und Teilhabepaket (BuT)

Es besteht die Möglichkeit, das Essen kostenfrei zu bekommen, wenn eine gültige Kostenzusicherung nach Bildungs- und Teilhabepaket (BuT) für das gemeinschaftliche Mittagessen vorliegt.

Die BuT Bewilligung muss nach der Anmeldung zum Mittagessen im Schulsekretariat zum Kopieren für die Unterlagen vorgelegt werden. Sobald die Bewilligung in Ihr Kundenkonto übernommen wurde, können Sie Essen bestellen, ohne dass Ihr Guthaben belastet wird.

Es können nur kostenfreie Essen vorbestellt und ausgegeben werden, wenn im Sekretariat eine **gültige** Bewilligung vorliegt.

Achtung: Ihr Kind muss trotzdem einen Chip für einmalig 3 € erwerben. Wie Sie einen Chip erwerben, lesen Sie weiter oben.

2. Frankfurt Pass

Es besteht die Möglichkeit, das Essen für einen ermäßigten Preis von 1 € zu erhalten, wenn ein Kinder-Frankfurt-Pass **OHNE Stempelaufdruck "BuT"** auf der Rückseite des Passes vorliegt

Der Frankfurt-Pass muss nach der Anmeldung zum Mittagessen im Schulsekretariat zum Kopieren für die Unterlagen vorgelegt werden. Sobald die der Frankfurt-Pass in Ihr Kundenkonto übernommen wurde, können Sie vergünstigte Essen bestellen.

Es können nur vergünstigte Essen (1 €) gebucht und ausgegeben werden, wenn im Sekretariat eine **gültige** Bewilligung vorliegt.

Achtung: Ihr Kind muss trotzdem einen Chip für einmalig 3 € erwerben. Wie Sie einen Chip erwerben, lesen Sie weiter oben.

Chip verloren?

In diesem Fall kann sich Ihr Kind direkt an das Ausgabepersonal in der Mensa wenden oder Sie schreiben eine E-Mail an unseren Küchenleiter. Den Kontakt finden Sie auf der jeweiligen Schulseite unserer Homepage, wenn Sie auf das Foto des Küchenleiters klicken. Für den Ersatz-Chip werden erneut 3 € von Ihrem Benutzerkonto abgebucht. Bitte beachten Sie, dass der Chip in der Regel erst am darauffolgenden Tag ausgegeben werden kann. Bestellen Sie daher Essen vor oder geben Sie Ihrem Kind Bargeld mit (falls in der Schule Barzahlung möglich ist), bis es einen Ersatz-Chip bekommen hat.

Sie benötigen das vorbestellte Essen nicht?

Sie haben Essen vorbestellt, Ihr Kind kann aber nicht am Essen teilnehmen oder die Schule hat kurzfristig geschlossen? Sie können jederzeit **bis spätestens 9 Uhr des gleichen Tages** das Essen abbestellen und der Betrag wird Ihrem Konto direkt gutgeschrieben.

Sie möchten den Vertrag beenden? Ihr Kind verlässt die Schule?

1. Guthabenauszahlung

Bitte melden Sie sich mit Ihren Benutzerdaten im Menübestellsystem an und wählen in der Menüleiste „Guthaben“ aus. Anschließend klicken Sie bitte auf den Button „Guthaben auszahlen“. Dort können Sie die Bankverbindung hinterlegen, auf die wir das Guthaben auszahlen werden. Der Guthabenbetrag wird nach der Bearbeitungszeit auf dieses Konto zurückerstattet. Bitte beachten Sie, dass die Gutschrift einige Tage in Anspruch nehmen kann.

2. Vertragsbeendigung oder Schulwechsel

Bitte senden Sie uns, **nachdem Ihr Restguthaben zurückerstattet wurde**, eine Nachricht über den Menüpunkt „Kontakt“ im Menübestellsystem. Wir löschen dann Ihr Benutzerkonto. Der Chip verliert seine Gültigkeit und kann über den Restmüll entsorgt werden.

Bei einem Wechsel in eine ASB Hessen Service GmbH geführte Mensa mit Chip-Guthaben-System kann der Chip mit dem bestehenden Guthaben weitergenutzt werden.

Bitte senden Sie hierzu ebenfalls eine Mitteilung über die Kontakt-Funktion mit dem entsprechenden Hinweis über den Schulwechsel und Angabe der Schule.

Fragen/ Kontakt

Im Menübestellsystem finden Sie unter dem Menüpunkt **Informationen** Antworten auf die häufigsten Fragen (FAQ).

Wenn Sie Fragen zu unserem Essen haben, Anregungen, Lob oder Kritik äußern möchten, so können Sie dies gerne über die Funktion „Nachricht an den Caterer“ machen. Diese finden Sie unter dem Menüpunkt „Info / Hilfe“. Hier steht Ihnen auch von Mo-Fr. unsere Hotline unter Tel.: **06128-968909** zur Verfügung.

Weitere technische Fragen zum Abrechnungssystem und zur Anmeldung richten Sie bitte per Mail an feedback-kalisch@asb-service.de.

Dort steht Ihnen auch von Mo-Fr eine Hotline unter Tel.: 02366-5838380 zur Verfügung.


Unser Essen – familiär, lecker und gesund


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

Je nach Jahreszeit werden frische und tiefgefrorene Zutaten verwendet, Fisch stammt ausschließlich aus nachhaltiger Fischerei mit MSC-Zertifikat. Fleisch stammt ausschließlich, Gemüse überwiegend aus ökologischer Produktion. Unsere Menüs werden täglich frisch gekocht, Fruchtjoghurt und Quarkspeisen stellen wir mit frischen Zutaten selbst her. Wir verzichten soweit möglich auf Lebensmittel mit Geschmacksverstärkern, sowie Zusatz- und Aromastoffen.

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 die Menülinie 1 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. In den

Speiseplänen ist die zertifizierte Menülinie mit diesem Logo  gekennzeichnet. Die zertifizierte Menülinie setzt sich aus drei vegetarischen, einem Fleisch- und einem Fischgericht pro Woche zusammen. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Internet unter: <https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/>

Selbstverständlich arbeiten wir nach festen Qualitätsstandards auf Grundlage der HACCP-Richtlinien.

Den Hygienestatus unserer Küchen lassen wir regelmäßig von einem externen Institut überprüfen. Unsere Mitarbeiter nehmen regelmäßig an Fortbildungen teil. In der ASB-Zentrale steht unsere Diplom-Oecotrophologin für Ernährungsfragen zur Verfügung

Auf spezielle Kundenwünsche gehen wir gerne ein. So bieten wir spezielle Menüs für Kinder mit einer Gluten- oder Laktoseintoleranz an. Auch für Allergiker bereiten wir gesonderte Mahlzeiten zu, soweit das die räumliche und personelle Ausstattung der Küche zulässt.

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. Sprechen Sie uns an.

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Ihnen und wünschen schon jetzt einen guten Appetit!

Ihr Mensateam des ASB Hessen Service.



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