

## Mittagstisch an Laichinger Schulen



### Ergebnis der Neuausschreibung des Mittagstischs

bisheriger Caterer CJD Bläsiberg nahm nicht teil,  
von 3 Bewerbern blieb nach aufwendigem Verfahren einer:

#### **Gasthaus Lamm, Asch**

wie bisher die Laichinger Kindergärten und die Seniorenwohnanlage,  
beide sind sehr zufrieden, ein paar Zahlen: 400 Essen/Tag, 90% regional, 50% bio

#### **Statt Baukastensystem gibt es jetzt täglich 3 Menüs:**

1. DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) empfohlen,
2. Vegetarisch,
3. das andere Menü,

Beispiele für Speisepläne finden Sie auf den folgenden Seiten,

Preis je **3,20€** (statt bisher 2,70€, ermöglicht durch Zuschuss der Stadt von 1€)

#### **Vorbestell-/Bezahlsystem**

**MensaMax** (Fa. Breustedt, von bislang 1200 Schulen... genutzt), mehr ab Folie 5

# Beispiel Speisekarte 1

	Montag 07.08.17	Dienstag 08.08.17	Mittwoch 09.08.17	Donnerstag 10.08.17	Freitag 11.08.17	Samstag 12.08.17
DGE Menü	Würstchengulasch (Schwein) Vollkornreis Karottensticks Obst	Putenbrust im Knuspermani Vollkornnudeln Blattsalat Vanillecreme	Germknödel -Kirschfüllung Mohn/Zucker Gemüsecremesuppe	Fischknusperlis Reis Tomatensalat Obst	Fortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung Gurkensalat Buttermilchdessert	
Veggie Menü	veg. Gulasch Reis Karottensticks Obst	Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf Vanillecreme	Germknödel -Kirschfüllung Mohn/Zucker Gemüsecremesuppe	Gemüseknödel Reis Tomatensalat Obst	Fortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung Gurkensalat Buttermilchdessert	
Das andere	Frühlingsrollen (Schwein) Gemüseris (Erbsen, Paprika) Obst	Kartoffel-Blumenkohlauf mit Speck Vanillecreme	Schashlikspiesse (Rind/Schwein) Bratkartoffeln Mini Gebäck	Pizza Margaritha Tomatensalat Obst	Naturschnitzel (Schwein) Spätzle Gurkensalat Buttermilchdessert	Blumenkohlsuppe Hackbällchen
DGE Menü	Vollkornspaghetti Bolognese (Rind/Schwein) Karottensalat Schokocreme	Kässpätzle Gurkensticks Obst	Fischstäbchen Vollkornreis Erbsegemüse Fruchtquark	Dampfnudeln Vanillesosse Brokkolicremesuppe	Asia-Reis-Pfanne Pute Paprika, Möhren Obst	
Veggie Menü	Spaghetti GemüseBolognese Karottensalat Schokocreme	Kässpätzle Gurkensticks Obst	Gemüseleibchen Reis Erbsegemüse Fruchtquark	Gemüselasagne Karottensticks Apfelmus	Asia-Reis-Pfanne Paprika, Möhren Obst	
Das andere	Leberkäse Kartoffel-Gurkensalat Schokocreme	Putenbrust Reis Gurkensticks Obst	Rinderbraten Spätzle Erbsegemüse Fruchtquark	Lasagne Bolognese (Rind/Schwein) Karottensticks Apfelmus	Szegediner Gulasch (Rind/Schwein) Kartoffeln, Paprika Blattsalat Obst	Karotteneintopf mit Wienerle
DGE Menü	Maultaschen (Schwein) in der Brühe Gurkensalat Obst	Hackfleischauflauf (Schwein) Kartoffelpüree Tomatensalat Obst	Reibekuchen Apfelmus Maiscremesuppe	Schnitzel paniert (Schwein) Vollkornnudeln Gurkenstick Joghurt mit Marmelade	Vollkornspaghetti Napoli Karottensalat Milchreis	
Veggie Menü	Gemüse Maultaschen in der Brühe Gurkensalat Obst	Risi Pisi (Erbsenreis) Paprika, Reis, Erbsen Tomatensalat Obst	Reibekuchen Apfelmus Maiscremesuppe	veg. Schnitzel Vollkornnudeln Gurkenstick Joghurt mit Marmelade	Spaghetti Napoli Karottensalat Milchreis	
Das andere	Schweinegeschnetzeltes Reis Gurkensalat Obst	Brokkoliauflauf Tomatensalat Joghurt mit Marmelade	Schweinebraten Spätzle Blattsalat Apfelmus	Kaiserschmarrn Kirschkompott klare Brühe mit Möhren	Alaska Seelachs Kartoffeln Karottensalat Milchreis	A Linseneintopf
DGE Menü	Chickennuggets Vollkornreis Paprika Rohkost Nougatcreme	Fischrikadelle Vollkornnudeln Gurkensticks Obst	Gnocchi mit Salbei und Schweinefleisch Blattsalat Marillen/Nougatknödel	Topfen-Pallatschinken Marmelade Erbсенcremesuppe	Rösti überbacken mit Spinat und Tomate Obst	
Veggie Menü	veg. Nuggets Reis Paprika Rohkost Nougatcreme	veg. Bratling Nudeln Gurkensticks Obst	Gnocchi mit Salbei Blattsalat Marillen/Nougatknödel	Topfen-Pallatschinken Marmelade Erbсенcremesuppe	Rösti überbacken mit Spinat und Tomate Obst	
Das andere	Currywurst (Schwein) Reis Paprika Rohkost Nougatcreme	Putenschnitzel Paniert Nudeln Gurkensticks Obst	gefüllte Paprika mit Hackfleisch (Schwein) Reis Marillen/Nougatknödel	gebratener Lachs Kartoffeln Tomate-Gurkensalat Mini Gebäck	Alaska Linsen Spätzle Wienerle (Schwein) Obst	Bohneneintopf

Die mit dem DGE-LOGO gekennzeichneten Gerichte entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“.

Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.

Für Muslime geeignete Gerichte sind unterstrichen!

Allergene: A= Glutenhaltiges Getreide; C= Eier und Eierzeugnisse; D= Fisch und Fischerzeugnisse; E= Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F= Soja und Sojaerzeugnisse; G= Milch und Milcherzeugnisse, sowie Lactose; H= Schalenfrüchte; I= Sellerie und Sellerieerzeugnisse; K= Sesamsamen und Sesamerzeugnisse  
 Sonstige Inhaltsstoffe: 1= Phosphat 2= Konservierungsstoffe

Alle mit einem Löwen gekennzeichneten Speisen entsprechen den "Schmeck den Süden" Kriterien für "Ausser-Haus-Verpflegung"!

Die Rohware für diese Gerichte ist Nachweislich, aus BW bzw. wird aus Betrieben mit dem Qualitätszeich BW bezogen (Ausnahme Südfrüchte, Seefisch, Reis)!

Bestellungen für die Folgewoche Montag bis Samstag ,müssen stets bis Mittwoch 12 Uhr bei uns eingegangen sein!

Tagesabhängige Änderungen sind bis 8:30 Uhr des Liefertages möglich!

Alternativ, wird stets das DGE Menü geliefert!



# Beispiel Speisekarte 2

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
DGE Menü	10.07.17 Erdbeerauflauf klare Brühe mit Karotten, Erbsen	11.07.17 Chilli Con Carne (Schwein) Vollkornreis Gurkensticks Apfelmus	12.07.17 Wildlachsfilet Kartoffeln Karottensalat Joghurt mit Marmelade	13.07.17 Dinkelnudeln Möhrengemüse Donuts	14.07.17 Gyros (Schwein) Tzatziki mit Gurke Kartoffeln Schokopudding	15.07.17
Veggie Menü	Erdbeerauflauf klare Brühe mit Karotten, Erbsen	Chilli sin Carne Reis Gurkensticks Apfelmus	Gemüseschnitzel Kartoffeln Karottensalat Joghurt mit Marmelade	veg. Frikassée Reis Blattsalat Donuts	Gemüse Gyros Tzatziki mit Gurke Kartoffeln Schokopudding	
andere Menü	Rinderbraten Spätzle Tomatensalat Obst	Polentaschnitte Apfelmus Brokkolisuppe	gem Gulasch (Rind/Schwein) Knödel Karottensalat Joghurt mit Marmelade	Hühnerfrikassée Reis Blattsalat Donuts	Gaisburger Marsch (Rind) Kartoffeln, Sellerie, Möhren	spanische Mitternachts
DGE Menü	17.07.17 Vollkornspaghetti Carbonara (Schwein) Gurkensticks Fruchtquark	18.07.17 Kohlribisalsagne Gemüsesauce Mini Gebäck	19.07.17 Kirschstrudel Vanillesosse Bärlauchsuppe	20.07.17 Pulled Pork Krautsalat Vanillecreme	21.07.17 Rotbarsch Vollkornreis Karottensticks Obst	22.07.17
Veggie Menü	veg. Spaghetti Carbonara Gurkensticks	Gemüsestrudel	Gemüsenudeln (Brokkoli)	Blumenkohl-Käsetaler Reis	veg. Kroketten Reis Karottensticks Obst	
andere Menü	Bratwurst (Schwein) Gurkensalat Fruchtquark	Canneloni überbacken (Schw) Karottensalat Mini Gebäck	Hähnchenschlegel Reis Tomatensalat Kirschen	Thunfischauflauf Nudeln, Tomatensosse Blattsalat Vanillecreme	Puten-Kokosnuss- Ananas-Reis-Pfanne Karottensticks Obst	Gulaschsuppe
DGE Menü	24.07.17 Puten-Frucht-Curry Vollkornreis Gurkensticks Obst	25.07.17 Pfannkuchen mit Erdbeerquark Pastinakensuppe	26.07.17 Vollkornbandnudeln mit Räucherlachs Brötchen Milchreis	27.07.17 Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Schwein) Brötchen Joghurt mit Marmelade	28.07.17 Bulgur-Tomaten-Pfanne Käsekuchen	29.07.17
Veggie Menü	veg. Frucht Curry Reis Gurkensticks Obst	Gemüse Curry Reis Buttermilchdessert	Nudeln mit Erbsen-Sahne-Sosse Blattsalat Milchreis	Käse-Lauch-Suppe Brötchen Joghurt mit Marmelade	Bulgur-Tomaten-Pfanne Käsekuchen	
andere Menü	Pellkartoffeln Kräuterquark Gurkensticks Obst	Currywurst Reis Tomatensalat Buttermilchdessert	Nürnberger Würstchen Kartoffelpüree Blattsalat Milchreis	Schweineröllchen mit Frischkäsefüllung Reis, Karottensalat Joghurt mit Marmelade	Tafelspitz (Rind) Kartoffel, Gurkensalat Meerrettichsauce Käsekuchen	Erbseintopf
DGE Menü	31.07.17 Vollkornnudeln Karottensosse Tomaten-Gurkensalat Nougatcreme	01.08.17 Tilapiafilet Reis Karottensticks Obst	02.08.17 Endivien untereinander mit Hackfleisch (Schwein) Fruchtquark	03.08.17 Griesbrei Kirschen Karottensuppe	04.08.17 Mailänder Schnitzel (Schwein) Vollkornspaghetti Blattsalat Apfelmus	05.08.17
Veggie Menü	Nudeln Karottensosse Tomaten-Gurkensalat Nougatcreme	Gemüseleibchen Reis Karottensticks Obst	Endivienuntereinander Fruchtquark	veg. Maultaschen in der Brühe Gurkensalat Obst	Gemüserisotto Blattsalat Apfelmus	
andere Menü	Matjesfilet Hausfrauenart Kartoffeln Tomaten-Gurkensalat Nougatcreme	Kartoffeltaschen (Frischkäsefüllung) Kartottensticks Obst	Rührei Kartoffel Rahmspinat Fruchtquark	C, G Maultaschen (Schwein) in der Brühe Gurkensalat Obst	Kaiserschmarrn Apfelmus Erbsensuppe	Linsensuppe Wienerle

Die mit dem DGE-LOGO gekennzeichneten Gerichte entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“.

Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.

Für Muslime geeignete Gerichte sind unterstrichen!

Allergene: A= Glutenhaltiges Getreide; C= Eier und Eiererzeugnisse; D= Fisch und Fischerzeugnisse; E= Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F= Soja und Sojaerzeugnisse; G= Milch und Milcherzeugnisse, sowie Lactose; H= Schalenfrüchte; I= Sellerie und Sellereierzeugnisse; K= Sesamsamen und Sesamerzeugnisse  
 Sonstige Inhaltsstoffe: 1= Phosphat 2=Konservierungsstoffe

Alle mit einem Löwen gekennzeichneten Speisen entsprechen den "Schmeck den Süden" Kriterien für "Ausser-Haus-Verpflegung"!

Die Rohware für diese Gerichte ist Nachweislich, aus BW bzw. wird aus Betrieben mit dem Qualitätszeich BW bezogen (Ausnahme Südfrüchte, Seefisch, Reis)!

Bestellungen für die Folgewoche Montag bis Samstag ,müssen stets bis Mittwoch 12 Uhr bei uns eingegangen sein!

Tagesabhängige Änderungen sind bis 8:30 Uhr des Liefertages möglich!

Alternativ, wird stets das DGE Menue geliefert!



# Grundsätze Gasthaus Lamm



## Willkommen im Genießerland

Wir „Schmeck den Süden“-Caterer bringen Ihnen ein Stück von unserer Heimat auf Ihren Teller.

Ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse oder fangfrischer Fisch und ALLES aus unserem „Ländle“.

Unsere regionalen Gerichte sind gekennzeichnet mit dem  und bestehen ausschließlich aus Produkten aus unserer Region. Nachweislich und kontrolliert! Regionalität verpflichtet.

Das bedeutet konkret:

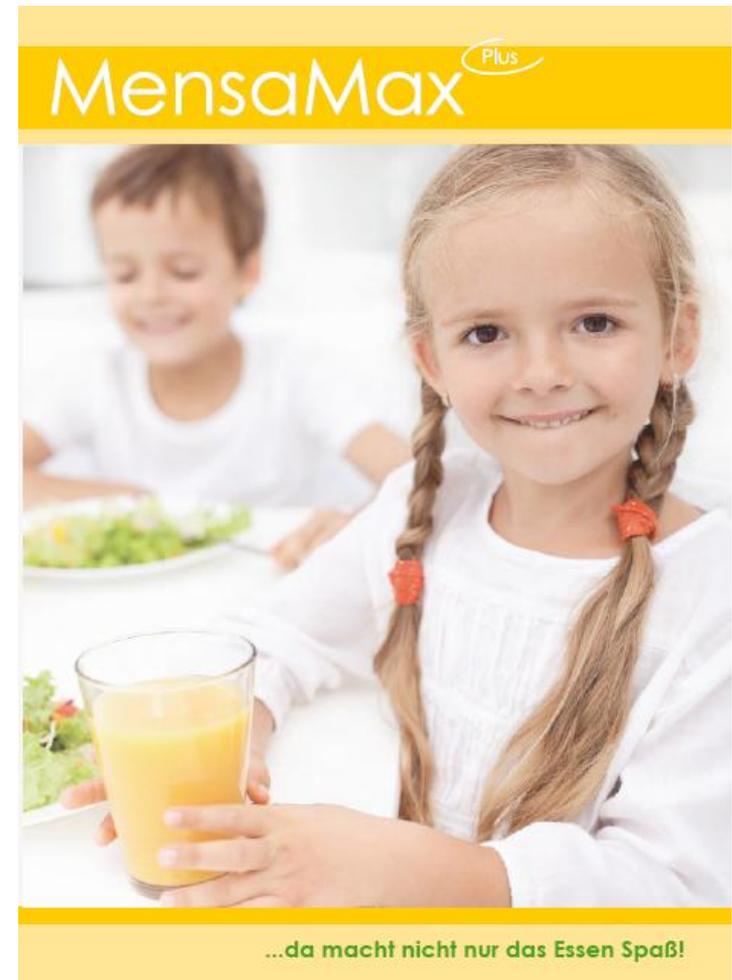
-  Regionaler Anbau, kurze Transportwege und frische Produkte: die Kernpunkte unserer „Schmeck den Süden“-Philosophie
-  Regionale Küche ist saisonale Küche: Auf den Teller kommt, was die Jahreszeit und die Saison hergibt
-  Unser Frischfleisch der gekennzeichneten Gerichte von Rind, Schwein und Lamm wird aus Baden-Württemberg aus dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg bezogen (siehe Aushang Lieferantenverzeichnis)
-  Die Herkunft aus Baden-Württemberg von sonstigen Rohprodukten wie Obst, Gemüse, Kartoffeln, Getreide, Honig und Wild wird bei uns regelmäßig überprüft
-  Eier verwenden wir aus dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg (siehe Aushang Lieferantenverzeichnis)
-  Vorverarbeitete Produkte wie z.B. Mehl, Teigwaren, Obsterzeugnisse, Milch und Milchprodukte, Fleischerzeugnisse wurden in Baden-Württemberg hergestellt
-  Regionale Getränke sind ebenso Bestandteil unseres Angebots
-  Wir leben ServiceQualität! Somit können wir Auskunft geben über das regionale Angebot und die Herkunft der Produkte und werden regelmäßig geschult



Elternbeirat

# Was ist MensaMax ?

- **Bestellsystem** für Schulessen
- **Abrechnungs-/Bezahlsystem**
- **Kommunikationssystem**
- **mehr Information:**
  - > [Link auf Flyer](#) -> [Link auf Homepage](#)



# MensaMax heißt Internet



Essen bestellen oder stornieren

30.08.2010 - 05.09.2010

Speichern = bereits bestellt = wird bestellt = wird storniert Kontostand: 19,20 Euro

	Mo, 30.08.2010	Di, 31.08.2010	Mi, 01.09.2010	Do, 02.09.2010	Fr, 03.09.2010
<b>Vollwertkost</b> Mo: 3,00 € Di: 3,00 € Mi: 3,00 € Do: 3,00 € Fr: 3,00 €	<ul style="list-style-type: none"><li>Nudelsuppe</li><li>Quarkauflauf mit Schattenmorellen und Zimtkruste</li></ul>  Details	<ul style="list-style-type: none"><li>Käsespätzle mit Röstzwiebel und Gurkensalat</li><li>Fruchtjoghurt</li></ul>  Details	<ul style="list-style-type: none"><li>Blumenkohlsuppe</li><li>Würstchengulasch mit Nudeln</li></ul>  Details	<ul style="list-style-type: none"><li>Rindergulasch mit Kartoffelknödel und Rotkraut</li><li>Apfel</li></ul>  Details	<ul style="list-style-type: none"><li>Backfischfilet mit Salzkartoffeln</li><li>Crempudding</li><li>Schoko</li></ul>  Details
<b>Vegetarisch</b> Mo: 3,00 € Di: 3,00 € Mi: 3,00 € Do: 3,00 € Fr: 3,00 €	<ul style="list-style-type: none"><li>Nudelsuppe</li><li>Quarkauflauf mit Schattenmorellen und Zimtkruste</li></ul>  Details	<ul style="list-style-type: none"><li>Käsespätzle mit Röstzwiebel und Gurkensalat</li><li>Fruchtjoghurt</li></ul>  Details	<ul style="list-style-type: none"><li>Blumenkohlsuppe</li><li>Kartoffelgnocchi mit Pilzen und Gemüse</li></ul>  Details	<ul style="list-style-type: none"><li>Gemüse-Risotto</li><li>Apfel</li></ul>  Details	<ul style="list-style-type: none"><li>Blumenkohlkäse Medallions mit Gemüse und Kartoffeln</li><li>Crempudding</li><li>Schoko</li></ul>  Details

- **Web-Lösung**, ähnlich wie ein Web-Shop (Amazon, eBay...) oder Online-Banking, **keine Installation** notwendig
- **Nutzbar mit jedem Computer**, der ins Internet gehen kann: **PC, Mac, Tablet** oder **Smartphone** (lediglich Browser oder App)
- **Einfache Bedienung**, kein Schulungs- oder Wartungsaufwand

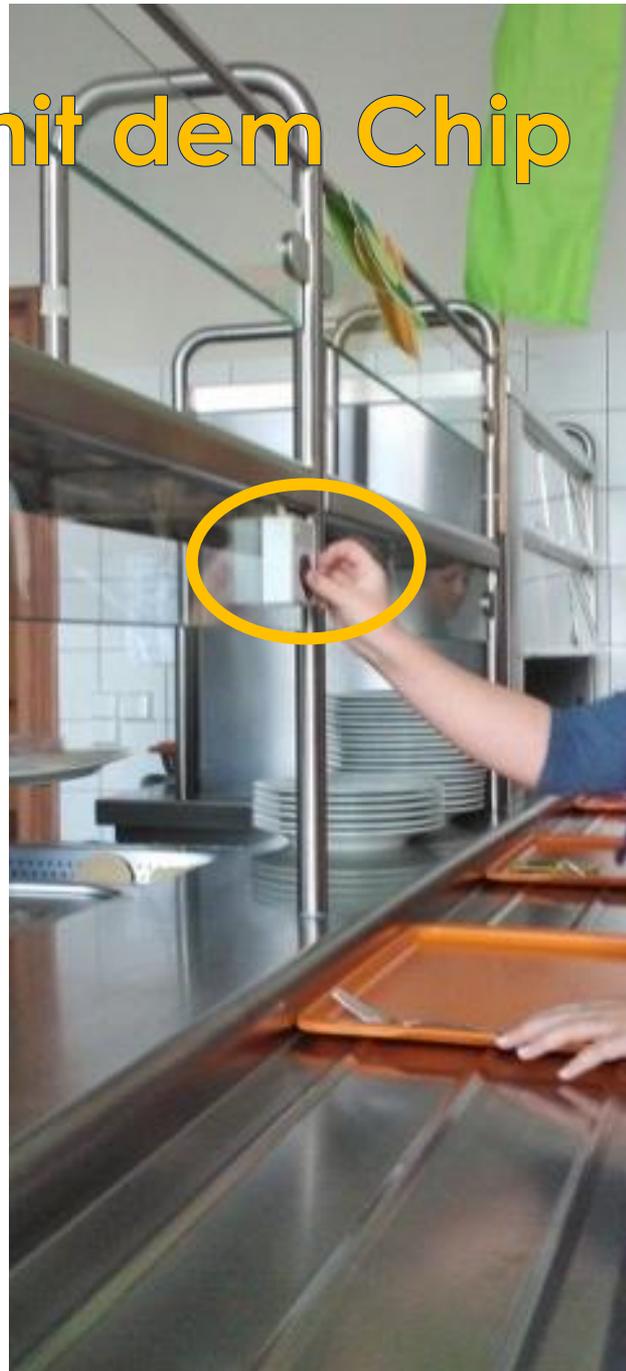
# Unsere Anforderungen



- **Wenig Aufwand** für Sekretariate, Stadt und Eltern  
**Datenübername** aus Schulsoftware, ohne aufwendiges Eintippen hat jeder Schüler und Lehrer Zugang  
**Aufladen** durch Überweisung an Konto bei der Stadt, dabei Benutzername als Verwendungszweck angeben
- **Einfach Bestellen und Abbestellen** für Schüler und Eltern  
-> **Caterer kann besser planen**, weniger Essen wegwerfen
- **Schlüsselanhänger mit Chip statt Bargeld**  
-> Essensausgabe geht schneller und ist hygienischer



# Bezahlen mit dem Chip



**Essens-Ausgabe**  
hier steht Name, Foto  
und gebuchtes Menü



# Die Rollen bei MensaMax



**Stadt Laichingen**

führt Konto,  
bezahlt Caterer ...

**Caterer**

pflegt Speiseplan,  
kocht & liefert

**Fa. Breustedt**



pflegt System, hilft

**Essens-Ausgabe**

schöpft

**Schüler**

bestellt, storniert  
holt & isst Essen

**Eltern**

laden Guthaben auf,  
stornieren, legen fest

**Sekretariat**

hilft, aktiviert Chip

# Sicherheit & MensaMax



- **Kaum personenbezogene Daten:**  
**Name und Klasse, bestellte Essen, Guthaben, Foto** für die Essensausgabe, können Sie jederzeit ändern, **Email-Adresse**, damit bekommen Sie automatisch eine Mail sobald des Guthaben kleiner als 15€ ist
- **Server stehen bei der Fa. Breustedt**, die kümmert sich um Ausfallsicherheit, Virenschutz, etc.
- **Rollen- und Rechtekonzept**, jeder darf nur die Daten sehen, die er benötigt, z.B. sieht der Caterer nur die Anzahl der Essen und keine Namen, Fotos oder Guthaben
- **Sekretariat** kann wie immer immer helfen
- **Konto und somit das Geld** ist bei der Stadt Laichingen und nicht bei einer Firma



# Aufladen per Überweisung



## Wie zahle ich das Essen?

Die Essensversorgung wird auf Guthaben-Basis durchgeführt, daher müssen Sie im Vorhinein für eine ausreichende Deckung Ihres MensaMax-Kontos sorgen. Sprich, ohne Guthaben kein Essen.

Nachfolgend sehen Sie unsere Bankdaten für die Schulverpflegung. Bitte verwenden Sie dieses Konto nicht für andere Zwecke, sondern ausschließlich für die Schulverpflegung.

**Die genauen Kontodaten stehen im Schreiben und auch der echte Benutzername Ihres Kindes**

Empfänger:

IBAN:

BIC:

Bank:

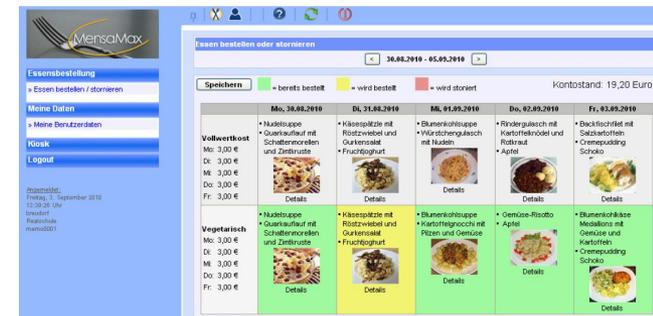
Verwendungszweck: **muka1933**

Bitte beachten Sie, dass Sie unbedingt **muka1933** als Verwendungszweck angeben, da sonst die automatische Zuordnung der Zahlung zu Ihrem Mensakonto scheitert.

# Wie geht es weiter?



- **Noch vor den Ferien** erhalten Sie den **Elternbrief** mit den **Zugangsdaten**
- **In den Ferien** können Sie den Zugang testen und das **Guthaben** per Überweisung aufladen um am **Mittgastisch teilzunehmen**
- **In der 1. Woche** nach den Ferien die Essen für die 2. Woche auswählen und den **Anhänger mit Chip für 5 € Pfand** erstehen
- **Ab der 2. Woche** gibt es die vorbestellten Essen vom **Gasthaus Lamm**



# MensaMax kann mehr

- **Der Zugang** (und der Anhänger) bleibt beim **Klassen-/Schulwechsel** bestehen und wird erst am Ende aufgelöst
- **Zusatzfunktionen ohne Zusatzkosten**, unabhängig vom Mittagstisch können mit MensaMax **Projekttag**, **Arbeitsgemeinschaften** oder **Studienfahrten** geplant werden, statt Zettelwirtschaft einfach in der Software auswählen
- **mit Zusatzkosten** könnten die Schüler-Bibliothek und Lehrmittel verwaltet werden

