



Wir über uns

Die GEG Gastro Service GmbH ist ein junges Dienstleistungsunternehmen, das seit seiner Gründung 2006 als Tochter der GEG Gebäudedienste durch professionelles Catering überzeugt. Ein engagiertes und erfahrenes Team von rund 80 Mitarbeitern, alles Spezialisten in der Küche und im Service sorgen sich täglich um Ihr und Dein Wohl.

Unser oberstes Prinzip ist Qualität und Frische der Produkte und deren sorgfältige Verarbeitung. Deshalb wenden wir einen hohen firmeneigenen Qualitätsstandard an und gewährleisten die Einhaltung der hygienischen Standards nach den HACCP-Richtlinien. Vom Wareneingang, Zubereitung der Speisen sowie die Ausgabe der Speisen ist unser Personal qualifiziert und wird regelmäßig geschult. Unsere Lieferanten sind sorgfältig ausgewählt und aus der Region. Dies garantiert kurze Wege und Lagerzeiten der Lebensmittel. Selbstverständlich setzen wir auch auf Partner, wir sind Mitglied im Deutschen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA und damit immer auf dem neuesten Stand rund um die wichtigen Themen in der Gastronomie. Sie dürfen von uns viel erwarten.

Ihr Partner für Schulverpflegung

Unsere Köche sind mit Fachwissen und Eifer am Werk und zaubern eine täglich wechselnde, saisonale Menü-Auswahl und ein vegetarisches Gericht unter Berücksichtigung verschiedener kultureller Essgewohnheiten. Es erwartet Sie ein junges, freundliches und motiviertes Team, welches Erlebnisse schafft und mit langjähriger Erfahrung bei der Schulverpflegung vorn dabei ist.

Unsere Küchenleiterin und Köchin, Frau Schlingmann, ist als Ansprechpartnerin für den Bereich „Schulen in Frankfurt“ tätig. Unser Bestreben ist es, einen engen Kontakt zu allen Schulmitgliedern zu pflegen. Zusätzlich zum persönlichen Kontakt gibt es in der Schule eine Sammelstelle für Anregungen und Vorschläge. Hier bitten wir alle diese Möglichkeiten rege zu nutzen, damit wir die Wünsche umsetzen können.

Mittagsmenü in der Mensa

Bei der Zusammenstellung des Wochenspeiseplans richten wir uns nach den allgemeinen Qualitätsstandards für die Schulverpflegung. Der Wochenspeiseplan enthält die Menülinien: „Vollkost, Vegetarisch, Großer Salatteller mit Beilage“ und ist übersichtlich sowie farblich ansprechend gestaltet. Die Schüler können zwischen den einzelnen Menüs wählen und auch unterschiedliche Komponenten kombinieren. Im Speiseplan sind die Gerichte mit einem „Häkchen“ gekennzeichnet, die den Vorgaben einer gesunden und abwechslungsreichen Ernährung entsprechen. Im Wochen-Rhythmus wechselt das Speisenangebot. Darüber hinaus werden durch Mitteilung der Eltern/Schüler bei Bedarf Diätessen sowie für Allergiker geeignete Speisen individuell zubereitet und an kulturelle und religiöse Besonderheiten angepasst.

Der Speiseplan für die Folgewoche ist im Internet einzusehen oder in der Mensa am Aushang. Die Bestellung des Essens erfolgt zuvor über das Internet. Die Bezahlung erfolgt bargeldlos per Lastschrift und mit Hilfe einer Chipkarte können die Essen dann eingelöst werden. Genauere Angaben zur Anmeldung und Bestellung des Essens, erfahren Sie in der Schule oder über einen Link auf der Homepage.

Sprechen Sie uns jederzeit an. Gerne helfen wir Ihnen weiter.

Wir freuen uns auf Sie/Euch und wünschen einen guten Appetit!

Ihr GEG Gastro-Team

Angebot für das Mittagessen an Ihrer Schule

Ab dem **neuen Schuljahr** gibt es das Angebot eines gesunden Mittagessens für die Schülerinnen und Schüler Ihrer Schule.

Das Essen wird durch den Caterer, GEG Gastro Service GmbH, in der Mensa angeboten.

Die Anmeldung erfolgt über die Internetseite der GEG Gastro Service GmbH unter: www.geg-gastro.de. Folgen Sie bitte dem Pfad: Schulverpflegung, Anmeldung Schulmensa und dann Ihrer Schule. Die **Essensbestellung** erfolgt im Voraus für jeweils feste Tage, die Sie festlegen können. Ihr Kind erhält dann während des gesamten Schuljahres an den gewünschten Tagen ein Essen. Sie können ihre Terminwahl auch nachträglich ändern oder stornieren, so dass Sie volle Flexibilität behalten.

- Das Essen kostet 3,00 €. Das Essensgeld wird monatlich von Ihrem Konto abgebucht.
- Kinder, die einen gültigen Nachweis vom Job-Center besitzen, werden im Rahmen des Bildungs- und Teilhabepaketes bezuschusst. Bitte legen Sie Ihren Nachweis im Sekretariat vor.
- In Ausnahmefällen; z.B. Eltern, die keinen Zugang zum Internet haben, können im Sekretariat auch Anmeldeformulare erhalten.

Weitere Informationen finden Sie ebenfalls unter dem folgenden Internet-Link: www.geg-gastro.de.

Bei Fragen wenden Sie sich an das Sekretariat der Schule oder auch gerne per Email an vertrieb@geg-gastro.de.

Wir hoffen, dass Ihr Kind das Mittagessen in Anspruch nehmen wird.

Wir freuen uns und wünschen schon jetzt einen guten Appetit!

Ihr GEG Gastro-Team

Muster Speiseplan

		<h1 style="font-size: 2em;">Schulspeiseplan</h1> <h2 style="font-size: 1.2em;">Musterplan Woche 1, Sekundarstufe</h2>						<p>* Gerichte entsprechen dem Qualitätsstandard für die SchuVerpflegung zertifiziert vom Prof.- & Zertifizierungsinstitut Dr. KAUTZ</p>	
		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag			
Vollkost Fleisch und Fisch	<p>Döner mit Hähnchenbrustfleisch, Rohkostsalat (Weißkohl, Tomate, Gurke, Eisbergsalat) Fladenbrot, Joghurt- und Tomatensoße 19,23,27,36</p>	<p>Zucchinischiffchen mit Rinderhackfleisch- Pastinakenfüllung, Tomatensoße, Nudeln, geriebener Parmesan 19,27,36</p>	<p>Spaghetti Bolognese Vollkornspaghetti mit Rinderhackfleischsoße Parmesan, Blattsalat mit Möhrenraspeln 19,36,25,27</p>	<p>Seelachsfilet und Kartoffeln gebratener Blumenkohl Basilikumsoße 16,19,21,27,36</p>	<p>Nussige Pute (Putenbruststreifen mit Porree, Paprika, Karotten, Erdnüssen) mit Reis - Chinakohlsalat 17,19,21,25,36</p>				
Vegetarisch	<p>Vegetarischer Döner auf Weizenbasis, Rohkostsalat (Weißkohl, Tomate, Gurke, Eisbergsalat) Fladenbrot, Joghurt- und Tomatensoße 19,21,22,27,36</p>	<p>Chili sin Carne (vegetarisches Chili auf Sojabasis, mit Paprika, Tomaten, Mais und Kidneybohnen) mit Vollkornreis 18,19,21,36</p>	<p>Vollkornspaghetti mit Tomaten-Mozzarella-Soße Kohlrabi-Gurkensalat 19,27,36</p>	<p>Kartoffel-Blumenkohl- Brokkoli in Béchamelseife 19,21,27,36</p>	<p>Champignon-Risotto Chinakohlsalat 19,21,25,36</p>				
Großer Salatboller mit Beilage	<p>Gebratene Champignons mit Roggenbrötchen 13,27,29</p>	<p>Balkankäse, Oliven mit Vollkornbrötchen 4, 19, 27,29</p>	<p>Mais und Paprika mit Roggenbrötchen 27,29</p>	<p>Thunfisch und Zwiebeln mit Vollkornbrötchen 16, 27,29</p>	<p>Käse und Putenbrust geräuchert mit Dinkelbrötchen 2,19,20,22,27,29</p>				
Dessert	<p>Apfel</p>	<p>Beerenjoghurt 19,36</p>	<p>Birne</p>	<p>Apfel-Kompott</p>	<p>Quarkauflauf mit Erdbeeren 15,19,27,36</p>				
DE-RP-022-05221-B	<p>Zu allen Gerichten gibt es täglich: Rohkoststicks oder Beilagensalat nach Wahl</p>								
Allergene und Zusatzstoffe:	<p>2 - Mit Farbstoff, 4 - Geschwür, 7 - Mit Konservierungsstoff, 13 - Enthält Gluten, 14 - Enthält Krebstiere, 15 - Enthält Ei, 16 - Enthält Erdnüsse, 18 - Enthält Soja, 19 - Enthält Milch, 20 - Enthält Schalenfrüchte, 21 - Enthält Sellerie, 22 - Enthält Senf, 23 - Enthält Sesam, 27 - Enthält Gluten/Weizen, 29 - Enthält Glutem/Gerste, 36 - Enthält Laktose</p>								