

Wichtige Hinweise:

Bis zu einem Tag vorher kann das Mittagessen im Internet bestellt bzw. abbestellt werden.

Wenn Ihr Kind krank ist und Sie über keinen Internetanschluss verfügen, kann das Essen bis 8:30 Uhr am Essenstag auch telefonisch unter Telefon-Nr.: 0281/16 41 777 abbestellt werden.

Bitte beachten Sie: Die Krankmeldung in der Schule ersetzt nicht die Abbestellung des Essens!

Wenn der Datenchip verloren geht oder gestohlen wurde, kann er telefonisch gesperrt werden, damit keine andere Person mit dem Chip essen kann. Die dann notwendige Neuausstellung dauert aber einige Tage.

Bei Verlust oder mutwilliger Zerstörung des Datenchips werden für eine Neuausstellung 3,50 Euro verlangt.



Wenn Sie noch weitere Fragen haben,
helfen wir Ihnen gerne weiter:

Tel.: 0281 / 16 41 777

WebMenü: Speiseplan und Bestellung online



<https://derhauskoch.webmenue.info>



Der Hauskoch

Ulrich Lütke
Philipp-Reis-Str. 7-9
46485 Wesel

Tel.: 0281 16 41 777
Fax: 0281 16 41 778

info@derhauskoch.de
www.derhauskoch.de

Informationen
zum Mittagessen
an der
**weiterführenden
Schule**

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Eltern, Schülerinnen und Schüler!

Sie wissen sicher, wie wichtig es ist, dass Kinder mittags eine warme Mahlzeit erhalten. Ohne ein gesundes Mittagessen können die Schüler und Schülerinnen ihre Leistungen nicht erbringen. Eine tägliche Mahlzeit am Morgen und am Abend reicht nicht aus.

Mit diesem Flyer möchten wir Ihnen unsere Leistungen und unseren Qualitätsanspruch vorstellen.

Frische, die schmeckt.

Die Verpflegung von Kindergarten- und Schulkindern ist eine große Aufgabe. Denn während die Eltern eine ausgewogene, abwechslungsreiche und gesunde Ernährung ihres Nachwuchses wünschen, bevorzugen die Kinder selbst eher Fast Food und trendige Gerichte. Beides zu vereinen ist unsere Aufgabe.

Das Resultat ist ein wöchentliches Speisenangebot mit einer ernährungsphysiologisch optimierten Auswahl an Mahlzeiten. Für die Verarbeitung verwenden wir **qualitativ hochwertige Waren mit hohem Frischkostanteil**. Bei kindgerechter Präsentation der Speisen und unter Berücksichtigung der kindlichen Vorlieben fördern wir so schon früh das Ernährungsbewusstsein unserer kleinen und großen Gäste. Dabei achten wir besonders auf einen geringen Fettanteil sowie auf eine **schonende Zubereitung** der Speisen.

Es besteht die Möglichkeit der vegetarischen Ernährung. Bei fleischhaltigen Gerichten sorgen wir für einen ausgewogenen Wechsel zwischen Rind- und Geflügelfleisch sowie Fisch.

Ausgewogen, gesund und lecker

Unser Mittagessen wird im „**Cook and Chill**“ Verfahren gekocht und vor Ort frisch erhitzt. Es enthält daher alle wichtigen Vitamine und Ballaststoffe und ist ernährungsphysiologisch ausgewogen. Unsere MitarbeiterInnen haben sich speziell in die Ernährungslehre für Kinder eingearbeitet.

Flexible, individuelle Menü-Zusammenstellung

Die Ausgabe des Essen erfolgt im „Free-Flow-System“, das bedeutet, es gibt ein festes Tagesgericht und in Büffetform eine Beilagentheke mit z.B.: Nudeln, Reis, Kartoffeln, verschiedene Gemüsesorten eine Salattheke und eine Desserttheke.

Die SchülerInnen können sich an den verschiedenen Theken selbst bedienen und ein Tagesgericht dazu nehmen.

Internet-basiertes Bestellsystem

Über unsere Internetadresse **www.derhauskoch.de** gelangen Sie zum **WebMenü**. Dort können Sie sich anmelden.

Nach Erstellung des Chips werden wir die Pfandgebühr von 3,50 € – bei Einzugsermächtigung – einmalig Ihrem WebMenü-Konto belasten. Sollten Sie die Guthabenvariante wählen, werden wir die Gebühr nach Geldeingang von Ihrem Guthabekonto abbuchen. Den Chip erhalten Sie per Post.

Die Essensbestellung erfolgt über das Internet.

An der Essensausgabe wird der Datenchip vor ein Lesegerät gehalten und die Mitarbeiterin kann dann sehen, ob Essen bestellt wurde.

Sollten Sie sich für den **Bankeinzug** entschieden haben, können Sie nach Erhalt des Chips das Essen bestellen.

Bei der **Guthabenvariante** müssen Sie, bevor Sie bestellen können, einen selbst bestimmten Betrag auf unser Treuhandkonto überweisen.

Das Geld, das Sie im Voraus für das Essen zahlen, wird auf einem Treuhandkonto sicher verwaltet. Der Verlust des Geldes ist ausgeschlossen. Im Internet können Sie einsehen, wie viel Guthaben auf Ihrem Konto bei dem Hauskoch noch ist. Bei einem Schulwechsel wird das bestehende Guthaben erstattet.



Der Hauskoch

- verwendet frische Rohprodukte, Obst, Gemüse, Milch und Milchprodukte sowie naturbelassene Öle und Fette.
- verzichtet fast vollständig auf Gemüsekonserven jeder Art.
- verarbeitet vorwiegend Produkte aus der eigenen Region – das bedeutet kurze Transportwege und keine industrielle Konservierung.
- bietet überwiegend Frischprodukte der Jahreszeit.
- verzichtet möglichst auf jede Art chemischer Konservierungsstoffe oder „Schönungsmittel“.
- liefert in wieder verwertbaren Isolierbehältern statt in Wegwerf-Alublechen, Styropor- oder Pappmüll.
- stellt sich freiwillig umfassenden Qualitätskontrollen.