



ASB Hessen Service GmbH · Postfach 15 40 · 65232 Taunusstein

An die Eltern der Panoramaschule

Niederlassung
Rheingau-Taunus-Wiesbaden
Aarstraße 110
65232 Taunusstein

Alexandra Schneider
Diplom-Oecotrophologin
Telefon: 01590 4388670

alexandra.schneider
@asb-service.de

Taunusstein, 23.11.2021

Erläuterungen zum geänderten Verpflegungskonzept der Stadt Frankfurt

Sehr geehrte Erziehungsberechtigte,
liebe Eltern,

seit Schuljahresbeginn haben uns einige Anfragen zum geänderten Verpflegungskonzept in der Panoramaschule erreicht. Zum aktuellen Schuljahr hat das Stadtschulamt, als Träger der Schulen und unser Vertragspartner für die Schulverpflegung, seine Ausschreibungen gegenüber den Vorjahren geändert. Dies ist der Grund für die von Ihnen wahrgenommenen Veränderungen.

Früher bestand die Menülinie 1 aus einem Gericht mit Fleisch oder Fisch und Menülinie 2 aus einem vegetarischen Gericht. Ab sofort entspricht in allen Frankfurter Schulen, in denen neue Verträge gemacht wurden, Menülinie 1 dem „Qualitätsstandard der deutschen Gesellschaft für Ernährung für die Verpflegung in Schulen“. Menülinie 2 ist weiterhin vegetarisch. Das bedeutet, dass 8 von 10 angebotenen Gerichten pro Woche vegetarisch sein müssen.

Im Qualitätsstandard der deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) ist nicht nur die Häufigkeit von Fleisch und Fisch pro Woche (je einmal) geregelt, sondern auch die Verwendung von mehr Vollkornprodukten und Hülsenfrüchten. Die Gerichte müssen weniger Fett und Zucker enthalten, sowie viel Gemüse und Salat. Nur einmal wöchentlich darf etwas Paniertes angeboten werden und vieles mehr. Bei den Desserts sind zweimal frisches Obst und zweimal Milchprodukte vorgegeben.

Die Einhaltung des Standards wird regelmäßig von der DGE überprüft.

Weitere Informationen zum DGE Standard finden sie auch unter

[Schule + Essen: DGE-Qualitätsstandard \(schuleplusessen.de\)](http://schuleplusessen.de).

Gleichzeitig wird die Fleisch- und Lebensmittelqualität in den neuen Verträgen erhöht. 30% der verwendeten Lebensmittel kommen aus ökologischer Erzeugung. Wir verwenden bei Fleisch, Quark, Joghurt, Milch, Nudeln und Reis ausschließlich und bei Gemüse überwiegend Bio-Produkte.

Auch für uns war es Neuland einen Speiseplan mit 8 vegetarischen Gerichten pro Woche zusammenzustellen. Aufgrund der Erfahrungen der letzten Wochen und Ihren Rückmeldungen haben

Hauptsitz der Gesellschaft

60435 Frankfurt a.M.
Feuerwehrstraße 5

Handelsregistereintrag

AG Ffm. HRB 43853
St-Nr. 040 228 75361

USt-IdNr.
DE190394939

Geschäftsführer

Thomas D. Müller-Witte, Michael Roder

Aufsichtsratsvorsitzender

Ludwig Frölich

Bankverbindung

Nassauische Sparkasse
IBAN: DE04 5105 0015 0376 7770 06
SWIFT-BIC: NASSDE55XXX

info@asb-service.de
www.asb-service.de

wir unsere Speisepläne noch mal überarbeitet und werden ab dem 3. Januar 2022 mit diesen Plänen arbeiten. Wir hoffen, dass diese dann besser von den Kindern akzeptiert werden.

Um Ihren Kindern eine weitere Wahlmöglichkeit anbieten zu können, haben wir ab Montag, den 06.12.2021 zusätzlich zu den 2 Menüs eine Nudelbar im Programm. Hier werden täglich Nudeln mit 2 verschiedenen Soßen (eine Fleischsoße und eine vegetarische Soße) im Angebot sein. Sie können die Nudelbar auch vorab in unserem Bestellsystem vorbestellen.

Wir freuen uns, auch in Zukunft auf Ihre Rückmeldungen, um unser Angebot stetig weiter zu optimieren, denn ein abwechslungsreiches Angebot und zufriedene Kinder liegen uns am Herzen.

Mit freundlichen Grüßen

ASB Hessen Service GmbH

Alexandra Schneider
Diplom-Oecotrophologin