



PALMENKÜCHE
SCHULE - SCHMECKT GUT!

WILLKOMMEN IM NEUEN SCHULJAHR!

Häufig gestellte Fragen finden sie direkt auf der Rückseite!

www.palmenkueche-catering.de

 @palmenkueche

Harzweg 6, 65462 Ginsheim - Gustavsburg

Tel. 0176/32750191

schule@palmenkueche.de

INFOS ZUM MITTAGESSEN

Was ist im Mittagessen enthalten?

Ein Mittagessen umfasst:

- Ein Hauptgericht (Auswahl aus zwei Menülinien: „DGE-Line“ & „Bunte Alternative“)
- Ein vegetarisches Menü ist täglich verfügbar
- Ein Nachtisch (z. B. Obst, Milchdessert oder Gebäck)
- Eine Salatbeilage oder Zugang zur Salatbar
- Ein Getränk in Form von stillem oder sprudelndem Wasser
- Einmal Nachschlag bei Hauptspeise und Salat

Was kostet ein Mittagessen?

Den aktuellen Preis finden Sie im beigefügten Elternbrief (Anmeldung).

Wie wird das Mittagessen abgerechnet?

Die Abrechnung erfolgt über das Bestell- und Abrechnungssystem MensaMax. Sie überweisen selbstständig Geld auf das angegebene Konto – ganz flexibel. Keine Abbuchung, kein Einzug – Sie behalten die volle Kontrolle. Wichtig: Ohne Guthaben ist keine Bestellung möglich. Weitere Informationen dazu finden Sie in der beiliegenden Anmeldung.

Kann das Mittagessen über das Bildung- und Teilhabepaket (BUT) abgerechnet werden?

Ja, das ist möglich. Reichen Sie den Antrag bitte direkt mit der Anmeldung ein oder geben Sie bei der Anmeldung an, dass ein Antrag bereits gestellt wurde. Weitere Informationen dazu finden Sie in der beiliegenden Anmeldung.

Mein Kind hat eine Allergie – was kann ich tun?

Kein Problem, wir können in Absprache mit Ihnen ein angepasstes Menü anbieten. Bitte teilen Sie uns die Allergien oder Unverträglichkeiten idealerweise per E-Mail mit. So können wir gemeinsam besprechen, was Ihr Kind gut verträgt und ein passendes Menü zusammenstellen.

Was ist MensaMax?

MensaMax ist ein digitales System zur Schulverpflegung. Über die App oder Webseite können Sie Essen bestellen, abbestellen und das Guthaben verwalten. Auch Zuschüsse aus dem Bildungs- und Teilhabepaket werden darüber abgerechnet.

Was ist der nächste Schritt nach der Abgabe des Anmeldeformulars?

Nach der Bearbeitung Ihrer Anmeldung, erhalten Sie einen Brief mit folgenden Infos:

- Elternbrief mit allen wichtigen Informationen und Nutzung von MensaMax
- Ihre Zugangsdaten zur MensaMax-App
- einen RFID-Chip für die Essensausgabe

PALMENKÜCHE

- Kurze Vorstellung unserer Leitung und zugleich Familie (Familienunternehmen) -



Fr. Dawod

- Geschäftsinhaberin -
- Köchin -
- Leitung Schulverpflegung -



Hr. Al Saka

- Küchenchef -
Standort Wiesbaden



Al Saka Jr.

- Küchenchef -
Standort Mainz-Kostheim



Al Saka Jr.

- Geschäftsführer -
- Leitung Schulverpflegung -
- Ernährungscoach (IHK) -

Schulen haben besondere Anforderungen, auf die wir uns seit vielen Jahren erfolgreich eingestellt haben.

MIT DIESEM BEWUSSTSEIN ARBEITEN WIR:

Eine ausgewogene und vollwertige Ernährung im späteren Leben sowie das Bewusstsein für die eigene Gesundheit werden stark von den Erfahrungen während der Schulzeit beeinflusst. Das tägliche Essen und Trinken in der Schule prägt die Handlungs- und Geschmacksmuster und trägt zur Gesundheitsbildung bei. Gleichzeitig spielt die Schulverpflegung eine wichtige Rolle für die Lernfähigkeit und Leistungsfähigkeit der Kinder.

DESHALB NENNEN WIR UNS AUCH..



GEMÜSE-LIEBHABER

Jedes Mittagessen bei uns enthält mindestens eine Komponente Gemüse, frischen Salat oder knackiges Rohkost

FRISCHE-FANATIKER

Unser Credo: Nur wer selbst kocht, kann entscheiden, welche Zutaten im Essen landen.

OBST-JUNKIES

Obst als Abschluss des Mittagessens finden wir super und bieten es daher mind. 3x pro Woche an – auf Wunsch auch gerne öfter.



UND KOCHEN..



...SALZARM & ZUCKERREDUZIERT

Wir haben uns dazu verpflichtet, den Zucker und Salz in unseren Gerichten deutlich zu reduzieren. Anstatt z.B. auf Zucker komplett zu verzichten, suchen wir nach Möglichkeiten, gesündere Zuckerquellen einzusetzen. So möchten wir sicherstellen, dass unsere kleinen Gäste sowohl zufrieden als auch gesund und glücklich sind.



...NACHHALTIG

Wir vertreten die Meinung: Täglicher Fleischkonsum ist umweltschädlich und muss nicht sein! Fleischgerichte stehen daher max. 2x pro Woche auf dem Speiseplan.



...ABWESCHLUNGSREICH

Nudeln mit Tomatensoße sind zwar der Hit bei den Kindern, aber wir setzen auf Abwechslung. Unsere Speisepläne richten sich nach den DGE-Richtlinien und den Vorlieben unserer kleinen Gäste.



& UNTERSTÜTZEN DEN REGIONALEN ANBAU

Wir beziehen unser Gemüse täglich frisch aus regionalem Anbau und haben einen Biowareneinsatzwert von ca. 30-40%

UNSERE SPEISEPLÄNE ENTSPRECHEN DEM QUALITÄTSSTANDARD DER DGE UND SEHEN WIE FOLGT AUS:

TÄGLICH GETREIDE, GETREIDEPRODUKTE ODER KARTOFFELN

TÄGLICH GEMÜSE, SALAT ODER HÜLSENFRÜCHTE!

MIND. 2X DIE WOCHE MILCH & MILCHPRODUKTE

MIND. 2X DIE WOCHE VOLLKORNPRODUKTE

MIND. 3X DIE WOCHE FRISCHES OBST!

MAX. 2X DIE WOCHE FISCH & FLEISCH *BEI 2X MENÜS PRO TAG