

Liebe Eltern!

Ab September 2020 bewirtschaftet das Team von *apetito catering Education* die Mensa der Mensa der Gesamtschule Hürth. Eine tolle Aufgabe, die wir mit großer Leidenschaft übernehmen!

Leckerzauberer, Wunscherfüller, Genussexperten, Ernährungsspezialisten, Heimatentdecker und Frischefreunde. Das sind **Wir** von *apetito catering Education*. Für unsere kleinen und großen Gäste da zu sein, ist unsere Passion. Das was wir tun, machen wir mit Leidenschaft, aber macht unser Essen nicht nur clever, sondern es ist auch clever mit uns zu essen.

Was darf's sein?

Aus der Vielfalt unserer ausgewogenen Speiseplanung stellen wir montags, mittwochs und donnerstags drei alternative Menüs zusammen:

Tagesgericht

Alles, was wir kochen, hat zum Ziel, dass es Kindern und Jugendlichen richtig gut geht. Daher steht an zwei von drei Verpflegungstagen ein Menü mit Fleisch oder Fisch auf unserem Speiseplan.

Veggiegericht

Längst ist eine vegetarische Ernährung dem reinen „Trendthema“ entwachsen. Vielmehr ist sie Ausdruck einer bewussten Ernährungshaltung, Gesundheit, Genuss und nachhaltiges Handeln in Einklang zu bringen. Die vegetarische Küche ist daher ein fester Bestandteil unseres Angebots, wir servieren täglich mindestens ein vegetarisches Menü.

Großer Salatteller

Bunte Vielfalt mit saisonalen Besonderheiten sowie abwechslungsreichen Toppings und Dressings, kreativ zusammen gestellt. Dass Salat alles andere als langweilig ist, zeigen wir täglich hier.



Ausgabezeiten in der Mensa:

Montag bis Freitag: 12:50 – 13:50 Uhr

Darüber hinaus können zur gleichen Zeit Mittagsgerichte am Kiosk für 5,50 € in bar erworben werden.

Treffpunkt Kiosk

Öffnungszeiten: 10:15 – 10:45 Uhr

Der Schulkiosk ist mehr als eine Einkaufsmöglichkeit für frische Brötchen, einen leckeren Snack in der Pause oder eine kleine Erfrischung. Ein Treffpunkt zum Verweilen, zum Austausch und für die kleinen Freuden im Schulalltag und für alle, die schon selbst entscheiden, wann und was sie am liebsten essen.

Für die kleinen Freuden im Schulalltag erhalten unsere Schüler und Lehrer eine Auswahl an aktuellen und gesunden Snack-Ideen. Unser Angebot ist vielseitig und wird professionell auf die Bedürfnisse und Wünsche der Schule abgestimmt.

clever Essen

Unsere Rezepturen sind speziell für Kinder und Jugendliche entwickelt worden. Mit frischen Zutaten von qualifiziertem Personal vor Ort gekocht.

- **Kind-/Schülergerecht** – alles, was Kinder mögen und ihnen guttut. Lieblingsgerichte, Trendmenüs, ethische Gerichte, viel Vegetarisches und Speisen bei Lebensmittelunverträglichkeiten.
- **reiner Geschmack** – frische Küche, milde Würzung, wenig Zucker und sparsamer Einsatz von jodiertem Salz.
- **1A-Qualität** – hochwertige Zutaten und kontrollierte Sicherheit von A-Z.
- **Frisch zubereitet** – erntefrisch in den Kochtopf, schonend gegart und frisch auf den Teller.

Unverträglichkeiten

Sollten Lebensmittelunverträglichkeiten bestehen, melden Sie sich telefonisch bei unserem „Team Abrechnung“ unter der Nummer 030 / 54004485. Dort wird Ihr Anliegen aufgenommen und weitergeleitet. Sie oder Ihr Kind bekommen dann, ohne Kostenaufschlag, ein allergiegerechtes Mittagessen.

Internetbestellsystem

Einfach, innovativ und transparent. Mit unserem internetbasierten Bestell- und Abrechnungssystem können Sie bequem von Zuhause oder unterwegs das Essen Ihres Kindes vorbestellen. Vor der ersten Nutzung des System ist eine Registrierung notwendig.

- Bis morgens um 9:00 Uhr können Sie Ihr Menü für den gleichen Tag flexibel bestellen, ändern oder stornieren.

Internet-Anmeldung

unter: www.Kassierung.mpibs.de

- Kennung: 7622038087

Ausführliche Informationen zum Bestell- und Abrechnungssystem erhalten Sie im Elternbrief.

