



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

INFO ZUM MITTAGESSEN

Was kostet ein Mittagessen pro Tag und woraus besteht es?

Den Preis des Mittagessen können Sie dem beigefügten Elternbrief entnehmen.

Ein Mittagessen besteht aus folgenden Komponenten:

- Ein Hauptgericht (Auswahl aus 2 Menüs: "DGE-Line" & "Bunte Alternative")
- Ein vegetarisches Menü ist jeden Tag vorhanden
- Ein Nachtisch (Obst, Milchdessert oder Gebäck)
- Getränk: Wasser (still oder sprudelnd)
- Einmal Nachschlag

Wo erhalte ich eine Anmeldung?

Die Anmeldung erhalten Sie sowohl direkt in der Mensa als auch von der Schule zu jedem neuen Schuljahr.

Wie erhalte ich den Chip und was kostet er? Was tun, wenn der Chip verloren geht?

Nach Ihrer Online-Registrierung (siehe Anmeldung) erhalten Sie den Chip entweder in der Mensa oder von den Klassenlehrern im Unterricht. Eine Gebühr von 5 € wird automatisch von Ihrem MensaMax-Konto abgebucht. Wenn Ihr Chip verloren geht, informieren Sie uns bitte umgehend, damit wir ihn sperren können. Einen neuen Chip erhalten Sie gegen eine Gebühr von 5 € in der Mensa.

Wo erhalte ich einen BUT-Antrag?

Einen BUT-Antrag erhalten Sie sowohl in der Mensa als auch im Sekretariat. Wenn Sie einen Zuschuss erhalten, legen Sie bitte den BUT-Antrag bei. Diesen senden wir dann für Sie weiter.

Wie funktioniert das Abrechnungssystem "MensaMax" und die Vergabe der Chips?

Dieser Punkt wird auf Ihrer Anmeldung erklärt.

Mein Kind war im letzten Schuljahr angemeldet und möchte auch weiterhin am Mittagessen teilnehmen. Was muss ich dafür tun?

Sie müssen nichts weiter tun. Ihr Kind kann weiterhin wie gewohnt den Zugang und den Chip nutzen. Bitte beachten Sie, dass Sie rechtzeitig das Guthaben auf dem Chip aufladen.

Mein Kind hat eine Allergie. Kann es ein spezielles Essen bekommen?

Selbstverständlich bieten wir für alle Allergiker ein angepasstes Menü an. Bitte teilen Sie uns die vorhandenen Allergien oder Unverträglichkeiten schriftlich bei der Anmeldung mit.

Wie kann ich mein Kind vom Mittagessen abmelden?

Senden Sie uns einfach eine schriftliche Abmeldung 14 Tage vor Ende eines Monats. Verwenden Sie dafür bitte folgende Adresse: Palmenküche im Harzweg 6, 65462 Ginsheim. Gerne können Sie die Abmeldung auch von Ihrem Kind in der Mensa abgeben lassen. Eine Rückerstattung des Guthabens wird automatisch vorgenommen.

Ansprechpartner/in für weitere Informationen und Fragen:

Herr Humam Al Saka
Koordination Gemeinschaftsverpflegung
Mobil: 0176/327510191
E-Mail: schule@palmenkueche.de

PALMENKÜCHE

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



Fr. Dawod

- Geschäftsinhaberin -
- Köchin -
- Leitung Schulverpflegung -
- Kalte Küche & Desserts -



Hr. Al Saka

- Küchenchef -
Standort Wiesbaden



Al Saka Jr.

- Küchenchef -
Standort Mainz-Kostheim



Al Saka Jr.

- Geschäftsführer -
- Leitung Schulverpflegung -
- Ernährungscoach (IHK) -
- B.Sc. Management & Digitalisierung -

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