

Infobrief über Änderungen in unserem Speiseplan

Sehr geehrte Essensteilnehmer,
vorab möchten wir Ihnen gerne mitteilen welche Änderungen wir in unserem Speiseplan schon vorgenommen haben und welche wir schrittweise verändern möchten.



1. In einer Menülinie sehen Sie folgendes Bild
Dieses kennzeichnet ab sofort unser kindgerechtes Essen welches nach den DGE Qualitätsstandards zusammengestellt wird.
Diese sind z.B. fettarme Beilagen wie Salzkartoffeln, Teigwaren oder Reis, weniger Rahmkartoffeln, Röstiecken oder Bratkartoffeln; Milchprodukte in ausreichender Menge, 2 x im Monat fettreicher Fisch, täglich Gemüse, Salat oder Rohkost, 1 x pro Woche ein Vollkornprodukt, weniger paniertes Fleisch, mehr vegetarische Gerichte, 2 x pro Woche Obst.
Wir werden dabei auch darauf achten dass wir so wenig wie nötig Lebensmittel mit Zusatzstoffen verwenden.
2. Die Tageseinrichtungen für Kinder können diese Menü wählen müssen es aber nicht.
Jede andere Einrichtung, Schule oder Betrieb hat ebenso nach wie vor die freie Auswahl aller unserer Menüs.
3. Jede Einrichtung kann zwischen einer Suppe oder einem Dessert wählen. Für die Tageseinrichtungen für Kinder ist es so möglich dass z.B. 3 x pro Woche eine Suppe gewählt werden kann und 2 x ein Dessert.
Bei den Kunden die über MensaMax bestellen und Kunden mit denen vertraglich 1 Komponente vereinbart wurde, ist die Auswahl zwischen Suppe und Dessert leider nicht möglich.
4. Ab sofort sind die Tagessuppen benannt.
5. Der Speiseplan ist saisonal bzw. der Jahreszeit entsprechend ausgerichtet.
6. Der Speiseplan wird in einem rollierenden System weiter verändert, d.h. wenn es z.B. mittwochs in KW 43 Kässpätzle gibt so finden Sie diese in KW 52 donnerstags auf dem Speiseplan.
7. Einige Menüs werden in den nächsten Wochen Zug um Zug durch neue ersetzt.

8. Themenwochen werden mind. 4 x im Jahr eingeplant.
9. Für Wünsche, Anregungen oder auch Kritik dürfen Sie sich jederzeit bei uns melden.

10. Sollten Sie inhaltliche Fragen zum Speiseplan haben, dürfen Sie gerne der stellvertretenden Gesamtbereichsleiterin der Speiserversorgung eine E-Mail schreiben oder sich telefonisch bei ihr melden.

igoller@dornahof.de oder
Tel. 07351/1500180.

Sollten Sie Fragen haben hinsichtlich der Bestellung so wenden Sie sich bitte an die Küche von welcher Sie beliefert werden.

Küche Altshausen:

Frank Litschgi
flitschgi@dornahof.de
07584/925321

Küche Riedlingen:

Arthur Böhler
riedlingen@dornahof.de
07371/9279400

Mit freundlichen Grüßen

Reiner Hugger
-Speiserversorgung-