

Frankenthal, 04.06.2019

Liebe Eltern,
liebe Schülerinnen und Schüler der Frankenthaler Schulen,

ab dem neuen Schuljahr 2019/2020 wird die Firma BVS-Catering GmbH & Co. KG die Ganztageschulen in Frankenthal mit dem Mittagessen beliefern. Gerne stellen wir Ihnen das Unternehmen heute kurz vor.

Die BVS-Catering GmbH & Co. KG ist ein mittelständisches Familienunternehmen aus Mannheim mit 30 Jahren Erfahrung. Im Bereich Kinder versorgt der Caterer täglich 66 Kinder-Tagesstätten, 33 Grundschulhorte und 23 Schulumens.



✓ Unternehmens-Standards & Zertifizierungen

Qualität wird bei BVS-Catering GmbH & Co. KG groß geschrieben: ein eigenes Qualitätsmanagement, der Einsatz eines innovativen Warenwirtschaftssystems sowie zahlreiche Zertifikate spiegeln das deutlich wider.

Externe Qualitätskontrolle



EU-Zertifizierung



Bio-Zertifizierung



DGE-Zertifizierung



✓ Zubereitung der Menüs

In der Produktionsküche in Mannheim-Neuostheim werden täglich durchschnittlich 6.500 Menüs zubereitet. Beim Einkauf werden regionale Lieferanten bevorzugt: sämtliche Gemüse und Salatsorten kommen aus dem Rhein-Neckar-Gebiet und der Pfalz. Diese werden im frischen Zustand angeliefert und direkt zubereitet. Fleischprodukte kommen ebenfalls von regionalen Metzgereien.

Grundsätzlich wird auf Geschmacksverstärker, Light-Produkte, sowie genmanipulierte Speisen verzichtet. Bei der Zubereitung werden jodiertes Speisesalz, Rapsöl und frische Kräuter wie Petersilie, Schnittlauch, Dill, etc. verwendet.

Eine chargenweise Produktion, passend zu den verschiedenen Essenszeiten der Schulen, garantiert eine möglichst kurze Lieferdauer und zeitnahe Anlieferung mit geringen Standzeiten.



Stadtverwaltung Frankenthal
Rathausplatz 2-7
67227 Frankenthal (Pfalz)
Telefon 06233 / 89-0
Einh. Behördenrufnummer 115

Internet: www.frankenthal.de
E-Mail:
stadtverwaltung@frankenthal.de
Dig. Sign. E-Mail:
stv-frankenthal@poststelle.rlp.de

Bankverbindungen:
Sparkasse Rhein Haardt Kto. 55 525 BLZ 546 512 40
IBAN: DE53 54651240 0000055525 BIC: MALADE51DKH
Postbank Ludwigshafen Kto. 120 673 BLZ 545 100 67
IBAN: DE83 54510067 0000120673 BIC: PBNKDEFF



✓ Speisepläne

Die Speisepläne basieren auf den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) und beinhalten eine Vollkost-Menülinie ohne Schwein und zusätzlich eine rein vegetarische Menülinie. Die Auswahl, welches Menü angeboten wird, trifft jede Schule selbst.

Bei der Speiseplanung werden typische Sommer- und Wintergerichte berücksichtigt. Je nach Anlässen, wie WM, EM etc., finden Aktionsmenüs ebenfalls ihren Platz auf dem Speiseplan und bringen etwas Abwechslung in den Speiseplan-Alltag.

Das Mittagsangebot enthält:

- ✓ Hauptkomponente, Sättigungsbeilage, Salat oder Gemüse oder
- ✓ Tagessuppe zu den Süßspeisen als Hauptgericht
- ✓ ein Dessert mit hausgemachtem Quark/Joghurt oder Frisch-Obst

Hier ein Ausblick auf den künftigen Speiseplan:

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag*
Menü 1 vegetarisch	Gemüse-Pilz-Ragout mit Kartoffelknödeln	Rührei mit Dampfkartoffeln Rahmspinat	Veggi-Geschnetzeltes mit Vollkornreis, BIO-Blattsalat	Veg. Schnitzel mit Gouda, Sauce, Karotten-Kartoffel-Püree	Kartoffel-Gemüse-Auflauf, Sauce, Rohkoststicks
Menü 2 Vollkost	Cevapcici mit Paprikasauce, Reis, Krautsalat	Tomatencremesuppe, Pfannkuchen und Apfelmus	Hähnchenbrust, Sauce, Spätzle, Erbsen-Karottengemüse	Seehechtfilet, Kräutersauce, Dampfkartoffeln, Eisbergsalat	Nudeln, Bolognesesauce Reibekäse Rohkoststicks
Dessert	Quarkdessert „Apfel“	BIO-Apfel	Joghurtdessert „Pfirsich-Maracuja“	Obst der Saison	Obst der Saison

* freitags nur in der Tom-Mutters-Schule

✓ Umwelt und Nachhaltigkeit

Auch bei einer Anlieferung aus Mannheim wird auf eine umweltschonende Lieferung geachtet. Der eigene Tourenplan für die Stadt Frankenthal ermöglicht einen effizienten Einsatz der Lieferfahrzeuge, die teilweise mit der neuen Technologie AdBlue (Harnstoffeinspritzung) ausgestattet sind.

Bei der Ausgabe der Desserts wird künftig auf Einweg-Becher verzichtet, die Desserts werden in Schälchen ausgegeben. Somit sparen wir jede Woche mindestens 1600 Plastik-Becher!

Durch den Einsatz von Bio-Obst wird der nachhaltige Obstanbau der Region unterstützt.

Weitere Informationen erhalten Sie außerdem unter: www.BVS-Catering.de.

Für Fragen steht Ihnen gerne Frau Stefanie Gentsch, Mitarbeiterin der Stadt Frankenthal für den Bereich Mittagsverpflegung, zur Verfügung. E-Mail: stefanie.gentsch@frankenthal.de