



BANTSCHOW & BANTSCHOW
Catering. Event. Equipment.

**Liebe Schülerinnen & Schüler,
liebe Eltern, Lehrerinnen & Lehrer,**

im folgenden möchten wir uns kurz vorstellen und ihnen einen Einblick in unsere Philosophie und Arbeit geben.

Wir sind ein junges Unternehmen aus Kleestadt. Im Dezember 2011 haben wir mit einem Bio-Feinkostladen und einer Produktion für Caterings auf 35 qm begonnen. Mittlerweile haben wir unsere Produktion ausgelagert und kochen in einer modernen Küche in Klein-Umstadt. Hier sind wir auf die hygienischen Anforderungen und Standards des sensiblen Bereichs der Schulverpflegung ausgerichtet. Seit 2012 haben wir in verschiedenen Schulen getestet, ob unser Angebot bei den Schülern, Eltern und Lehrern ankommt und wie wir unsere Philosophie auch für uns positiv umsetzen können.

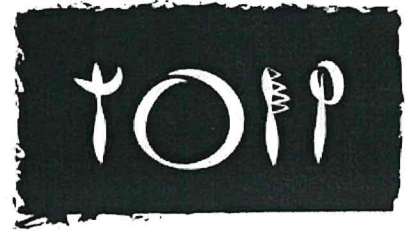
In unserem privaten Bereich legen wir selbst viel Wert auf unsere Ernährung und möchten auch ihnen ein hochwertiges Menü anbieten. Aus unserer bisherigen Erfahrung wissen wir: Schulverpflegung muss verschiedenste Ansprüche erfüllen. Für die Schüler soll es lecker sein. Die Eltern möchten eine gesunde und ausgewogene Ernährung für ihre Kinder, aber zu einem möglichst niedrigen Preis. Die Lehrkräfte bzw. Angestellten in den Schulen möchten ein unkompliziertes Essen was großen Anklang findet und keine Diskussionen mit sich bringt. Die Träger fordern eine optimale, gesunde Verpflegung mit hohem Bio- und Regionalanteil.

Bei der Auswahl unserer Rohstoffe haben wir einen 30%igen Bioanteil. Bis auf einen sehr geringen Einsatz von Convenienceprodukten kochen wir ausschließlich mit frischen Produkten, frischem Gemüse und frischem Obst. Wir verwenden Fleisch aus dem Odenwald und je nach Saison Obst, Gemüse und Salat aus der Region mit dem Siegel „geprüfte Qualität Hessen“.

Täglich stellen wir uns dieser Herausforderung und versuchen möglichst allen Bedürfnissen gerecht zu werden in dem wir eine ständige Kritikabfrage bei den Schülern fordern, wir besuchen die Klassen und sprechen mit den Kids: „Was wollt Ihr essen?“, ernährungsphysiologische Aspekte mit einbeziehen, die wir durch unsere Ausbildungen in Lebensmittel verarbeitenden Berufen und durch ökotrophologische Schwerpunkte in Weiterbildungen erworben haben.

Unsere Referenzen:

Markwaldschule Langstadt, Ernst-Reuter-Schule Groß-Umstadt, Stephan-Gruber-Schule Eppertshausen, Goetheschule Dieburg, Marienschule Dieburg uvm.



BANTSCHOW & BANTSCHOW
Catering. Event. Equipment.

Anmeldung für das Mittagessen

die Anmeldung erfolgt über unser neues Online-Bestellsystem für Schulessen.
Hier können Sie sich anmelden:

<https://schulessen.bantschowundbantschow.de>

Sie haben die Einsicht in den aktuellen Speiseplan und können die Mahlzeiten für ihr Kind / ihre Kinder einfach per Mausklick bis Mittwochs in der Vorwoche 23.59 Uhr bestellen und bis Morgens 08.00 Uhr abbestellen. Feste Essenstage können Sie unter dem Reiter Abonnements im Schulmenüplaner festlegen.

Die Kosten pro Essen betragen: 4,00 € für das Mittagessen, 4,50 € für das Laktosefreie Essen und 3,00 € für das Alternativangebot

Bitte beachten sie das wir keine Barkasse anbieten, eine Ausgabe ohne Anmeldung und Bestellung in unserem System ist nicht möglich.

Das Online-Bestellsystem von Bantschow & Bantschow ist Guthaben basierend. Sie können ihr Guthabenkonto per Überweisung oder per Lastschriftverfahren aufladen, daher ist die Eingabe ihrer Kontodaten für das SEPA-Lastschriftverfahren möglich, diese Eingabe ist KEINE Einzugsermächtigung.

Die Anmeldung ist mit einer Frist von 7 Tagen jederzeit widerrufbar.

Kontakt Bestellungen/Abbestellungen:

Bantschow & Bantschow
Ansprechpartner: Mareen Hautmann
Tel.: 06078 96 89 200

Telefonzeiten: 7:30-8:00 Uhr, 10:00-12:00 Uhr
Email: schule@bantschowundbantschow.de