

25 JAHRE BERGEDORFER IMPULS



BERGEDORFER
impuls

BETRIEBSSTÄTTEN GMBH



GEMEINSAM MACHEN WIR ES MÖGLICH



- Integrationsbetrieb mit Wirtschaftsbetrieben
- 30 Jahre Erfahrung
- 4 Standorte
- Fast 130 Mitarbeiter
- 50% inklusive Arbeitsplätze

Kerngeschäft Schulverpflegung

- 20 Jahre Erfahrung
- 5000 Mittagessen/Tag
- 30 Schulen
- Anlieferung bis „Kochen vor Ort“

Grundschule Marschweg

- Bis zu 280 Essen/Tag
- 2 Essen zur Auswahl
- Rohkost
- Nachtisch

Speiseplan

KW 8	Montag 17.02.2020	Dienstag 18.02.2020	Mittwoch 19.02.2020	Donnerstag 20.02.2020	Freitag 21.02.2020
Menu 1	1 Paar Geflügelwiener [2,3] Kartoffelpüree (19) Ketchup Blattsalat mit Dressing [19,22] Rohkost-Sticks Apfel	Cevapcici [Rind](22) Ebly (13Weizen) Joghurt-Knoblauchsoße (19) Bauernsalat [Gurke,Eisberg, Hirtenkäse(19)] Dressing (19,22) Rohkost-Sticks Schokokuchen vom Blech (13Weizen, 15,19)	Köttbullar (Geflügel /Rind) (13Weizen,15) Soße [19] Salzkartoffeln Brechbohnen Rohkost-Sticks Joghurt-Quark mit Kirschen (19)	Fisch Nuggets "Moby Dick" (13 Weizen,15,16,19) Vollkornreis Süß-Saure Soße (21) Rote Beete Salat Rohkost-Sticks Honigmelone DGE zertifizierte Menülinie	Rinderrikadelle [13Weizen,21,22] Soße [19] Nudeln [13Weizen] Kichererbsensalat Rohkost-Sticks Wassermelone
Menu 2 vegetarisch	Fruchtige Tomatensuppe mit separaten Tomatenwürfeln, Mozzarella-perlen und einer Reiseinlage Vollkornbrötchen [13 Weizen&Roggen, 19,23] Rohkost-Sticks Apfel DGE zertifizierte Menülinie	Vegan Vollkornnudeln (13Weizen) Tomatensoße (19) geraspelter Käse (19) extra [Nicht Vegan] Rohkost-Sticks Schokokuchen vom Blech (13Weizen 15 19) DGE zertifizierte Menülinie	Frühlingsrolle Veggi [13 Weizen, 15,18] Reismischung Süß-Saure Soße [21] Rohkost-Sticks Joghurt-Quark mit Kirschen (19) DGE zertifizierte Menülinie	American Pancake [13 Weizen,15] mit einer warmen Blaubeer Soße Rohkost-Sticks Honigmelone	Tortellini [13Weizen,15,19] Tomatensoße [19] Blattsalat mit Dressing (19,22) Rohkost-Sticks Wassermelone DGE zertifizierte Menülinie

LISTE DER ZUSATZSTOFFE

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidantien
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = gewachst
- 8 = mit Phosphat
- 9 = mit Süßungsmitteln

ALLERGENKENNZEICHNUNG

- 13 = Gluten
- 14 = Krebstiere
- 15 = Eier
- 16 = Fisch
- 17 = Erdnüsse
- 18 = Soja und Sojaprodukte
- 19 = Milch und Milcherzeugnisse
- 20 = Schalenfrüchte
- 21 = Sellerie
- 22 = Senf
- 23 = Sesamen und Sesamprodukte



HOTLINE: 040 / 53797-7740. Mo bis Fr: 10:00-11:30 Uhr und 12:30-16:00 Uhr

Eine Menülinie unserer Mittagsverpflegung hat eine DGE-Zertifizierung erhalten und wurde mit diesem Logo ausgezeichnet. Basis der Zertifizierung ist der "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung". Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) überprüft.

DGE Standart

Bezogen auf 4 Wochen



BERGEDORFER
impuls



BETRIEBSSTÄTTEN GMBH

Qualitätsbereich Lebensmittel: Mittagsverpflegung

Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln

20 x Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln

davon:

mind. 4 x Vollkornprodukte

max. 4 x Kartoffelerzeugnisse

Reis: Parboiled Reis oder Naturreis

Gemüse und Salat

20 x Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte oder Salat

davon: mind. 8 x Rohkost oder Salat

Obst

Mind. 8 x Obst

Obst: frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz

Milch und Milchprodukte

Mind. 8 x Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Qualitäten:

Milch: 1,5 % Fett

Naturjoghurt: 1,5 % - 1,8 % Fett

Käse: max. Vollfettstufe (\leq 50 % Fett i. Tr.)

Speisequark: max. 20 % Fett i. Tr.

Fleisch, Wurst, Fisch, Ei

Max. 8 x Fleisch/Wurst

davon: mind. 4 x mageres Muskelfleisch

Mind. 4 x Seefisch (aus nicht überfischten Beständen)

davon: mind. 2 x fettreicher Seefisch

Fette und Öle

Rapsöl ist Standardöl

Getränke

20 x Trink- oder Mineralwasser

Qualitätsbereich Speisenplanung & -herstellung

Speisenplanung

Menüzyklus beträgt mind. 4 Wochen

Täglich ist ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht im Angebot

Saisonales Angebot wird bevorzugt

Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte sind berücksichtigt

Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln werden abwechslungsreich angeboten

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wie Allergien ist die Teilnahme möglich

Wünsche und Anregungen der Tischgäste sind berücksichtigt

Speisenherstellung

Auf fettarme Zubereitung wird geachtet

Max. 4 x frittierte und/oder panierte Produkte

Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden nährstoffschonende Garmethoden angewendet

FrISChe oder tiefgekühlte Kräuter werden bevorzugt

Jodsalz wird verwendet, sparsam salzen

Zucker wird sparsam verwendet

Kurze Warmhaltezeiten werden eingehalten, Warmhaltezeiten für alle Komponenten max. 3 Stunden

Lager-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt max. 7 °C

Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von warmen Speisen beträgt mind. 65 °C

Unsere Betriebsstätten

Catering

Ihr Ansprechpartner fürs Catering:
Achim Vehn

Catering Altona

Ihr Ansprechpartner vor Ort:
Sebastian Brockmann

Catering
Bergedorf

Catering
HH-Mitte

Catering
Event

Buchhaltungs-
service

Hotline: 040 /537 97 77 40
Schule.marschweg@bergedorfer-impuls.com



www.openpetition.de/schulessen

