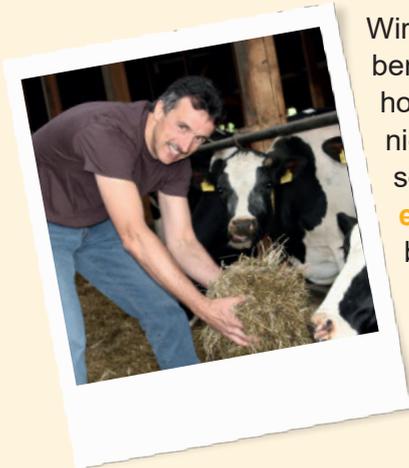


NATÜRLICH REGIONAL - Für ein gutes Gefühl im Bauch

Gemeinsam wollen wir die große Verantwortung, unsere Kinder gesund aufwachsen zu sehen, mit Ihnen teilen. Deshalb setzen wir vor allem auf eins: gute und natürliche Produkte aus der Region. Das heißt bei uns: Kartoffeln vom Feld nebenan, Nudeln aus Riesa, Fleisch- und Wurstzeugnisse aus Schleiz, Obst und Gemüse aus Zorbau, Molkereiprodukte und Brot vom Landgut Nemt bei Wurzen – um nur einige zu nennen. Das ist lecker, stärkt die Region und sorgt so im doppelten Sinne für ein rundum gutes Gefühl im Bauch.



Wir wissen woher die Lebensmittel kommen, denn hochwertige Produkte sind nicht nur Geschmacks-, sondern auch **Vertrauenssache**. Die Produkte beziehen wir von verantwortungsbewussten, zuverlässigen Partnern sowie Landwirten und Erzeugern aus unserer Heimat.

Alle Menükomponenten werden sorgsam in Ihrer Schule und unmittelbar vor den Essenspausen zu leckeren Mahlzeiten zubereitet. Dabei unterstützen uns modernste Geräte wie Dämpfer / Heißluftofen, Gemüseschneidemaschinen, **Kartoffelschälmaschine** und Co., damit die Frische auch direkt bei Ihnen vor Ort entstehen kann.

Rommy, 14 Jahre, Gymnasium Dresden-Plauen: „Der Kartoffelstampf schmeckt total lecker, weil er frisch gemacht ist – wie bei uns zu Hause.“

Moderne **Selbstbedienungstheken** machen möglich, dass jeder sich seinen Teller ganz nach Appetit und Experimentierfreude selbst zusammenstellen kann. Vorbestellt wird lediglich die Hauptkomponente, wie z. B. das Schnitzel oder Fischfilet. **Alle Gemüse- und Sättigungsbeilagen können frei gewählt werden.** Und wenn Schüler „in sich geschlossene“ Menüs wie Steinpilzrahmsuppe, Nudel-Gemüseauflauf oder Pizza „Mozzarella“ bestellen, besteht ebenfalls die Möglichkeit, Beilagen zu verkosten oder Neues – „Wie schmeckt eigentlich Quinoa?“ – zu probieren. Damit



unterstützen wir die Selbstbestimmung der Schüler. Und ganz nebenbei lernen die Schüler auch, aufeinander zu achten, indem sie bspw. ihre Teller verhältnismäßig portionieren. Nicht zuletzt werden auch **Wartezeiten** während der Mittagspause **spürbar verringert**.

Auf dem Speiseplan finden Sie zwei bis drei Menülinien zur Wahl. In unserer **Pasta-Linie** erhalten Sie leckere Nudelgerichte, welche direkt in Zusammenarbeit mit der **Teigwaren Riesa GmbH** entwickelt werden.



Zusätzlich hält der „**VitaPoint**“ eine bunte Vielfalt an frischen Rohkost- und Blattsalaten, mundgerecht geschnittenem Obst und Gemüse sowie leckere Desserts nach eigenen Rezepturen in Selbstbedienung bereit.

Außerdem stellen wir Ihnen eine **ProSoda-Tafelwasseranlage** zur Verfügung, die (so gut wie) alles kann: Wasser in drei verschiedenen Sorten (classic, medium, still) – immer frisch gezapft und auf Wunschtemperatur gekühlt!

DLS-eigener Akazienhonig: Um der Natur etwas zurückzugeben, wovon wir letztendlich alle profitieren, arbeiten wir mit der Imkerei Laubinger aus Leipzig zusammen. So können wir das Ergebnis der Bestäubung - **feinsten Akazienhonig** - zum **natürlichen Süßen unserer Speisen** einsetzen. Denn er ist besonders mild im Eigengeschmack und eignet sich dazu, wo immer möglich, auf industriell gefertigten Kristallzucker zu verzichten.

Aus der Region
für die Region:



Das Mittagessen

- täglich frisch zubereitete Menükomponenten unmittelbar vor der Mittagspause – die erforderliche Technik stellen wir dafür bereit
- frische Produkte der Region - Vertragsanbau von Kartoffeln, Möhren, Erdbeeren und Zwetschgen
- DLS-eigener Akazienhonig
- eine Kartoffelschälmaschine in jeder Einrichtung
- schmackhafte Menüs und Abwechslung dank mehrerer Menülinien, z. B. Pasta-Linie
- eine ProSoda-Tafelwasserstation mit drei Wassersorten (still, medium, classic)
- Selbstbedienung an Free-Flow-Theken für spontanen Genuss ganz nach Appetit
- Vitamine naschen am VitaPoint
- herzlicher und umsichtiger Service



Weitere Leistungen



- Schulshop „FoodPoint“ für leckere Snacks und erfrischende Getränke für zwischendurch
- FoodSchool – Kinderkochschule mit Pfiff
- vielfältige Lunchbeutel an Wander- oder Projekttagen
- Unterstützung bei Schulfesten
- Bestell- und Abrechnungsservice – auch online und neu: per App „Guten APPetit“
- individuelle Betreuung - wir sind vor Ort mit Niederlassungen für Sie da



Simon besucht das Immanuel-Kant-Gymnasium in Leipzig:

»Ich möchte Sie unbedingt mal loben, weil mir das Essen meistens sehr gut schmeckt. Es ist mit Abstand das beste Schulessen, seit der 1. Klasse, ja selbst seit dem Kindergarten. Danke!«



Bertram K, sein Kind besucht die Lessingschule in Leipzig

»Ihre App finden wir richtig gut. Und das Wichtigste: Das Essen schmeckt unserem Sohn mit oder ohne App.«