Stadtschule Butzbach
Grund-, Haupt- und Realschule
des Wetteraukreises
Schule mit Ganztagsangebot

STADTSCHULE
BUTZBACH

August-Storch-Straße 9
35510 Butzbach
Tel.: (06033) - 97 41 14 - 0
Fax: (06033) 97 41 14 - 44

Stadtschule Butzbach | August-Storch-Str. 9 | 35510 Butzbach

Butzbach, 19.10.21

An alle
Eltern und Erziehungsberechtigte
Schülerinnen und Schüler

Elterninformation

Sehr geehrte Eltern,
liebe Schülerinnen und Schüler,

ein neuer Caterer wurde für unsere Schulmensa gefunden. Die **proLiLo Gastrowelt gGmbH aus Pohlheim** wird ab dem 25.10.2021 alle Schülerinnen und Schüler in der Mensa herzlich begrüßen.

Die LiLo-Küchenbetriebe der Lebenshilfe Gießen e.V. versorgen schon seit vielen Jahren und zur Zufriedenheit der Schulgemeinde das Schulzentrum in Bad Nauheim und erweitern nun ihren Tätigkeitsbereich auf die Mensa der Stadtschule Butzbach.

Wie bisher öffnet die Mensa ab 7:30 Uhr und bietet belegte Brötchen, süße Teilchen, Snacks und Getränke. Zur Mittagszeit gibt es ein warmes Mittagessen, bei dem zwei verschiedene Menüs zur Auswahl stehen.

Der Essenspreis pro Tellergericht beträgt 4,00 €.

Bestellung
Die Bestellung des warmen Mittagessens ist erstmals zum 01.11.2021 möglich.

Die Bestellung erfolgt monatlich über einen Bestellschein. Speiseplan und Bestellschein für den Monat November erhalten Sie heute im Anhang zu diesem Schreiben. In Zukunft finden Sie alle Informationen auf der Homepage der Stadtschule oder in Papierform im Sekretariat.

Bezahlung
Mit der Abgabe des Bestellscheins ist das Essensgeld im Voraus in der Mensa zu entrichten. Bitte geben Sie Ihrem Kind beides rechtzeitig mit in die Schule oder geben Sie es im geschlossenen Umschlag im Sekretariat ab.

Die Leitung der proLiLo Gastrowelt ist zurzeit dabei ein Online-Bestell- und Bezahlsystem einzurichten als schnelle und bequeme Möglichkeit jeden Monat die Essenswünsche aufzunehmen und die Bezahlung bargeldlos zu tätigen. Sobald dieses System eingerichtet ist, werden wir Sie informieren.

Mit freundlichen Grüßen

Ch. Oechler

Christa Oechler
Schulleiterin

Anmeldung

zum Mittagessen im Rahmen des Ganztagsangebotes der Stadtschule Butzbach.

Anmeldezeitraum:

Montag, 01.11.2021 bis einschl. Freitag, 26.11.2021

Name, Vorname des Kindes	Klasse

Gewünschte Tage und Menüwunsch bitte ankreuzen.

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	01.11.2021	02.11.2021	03.11.2021	04.11.2021	05.11.2021
Menü 1					
Menü 2					
	08.11.2021	09.11.201	10.11.2021	11.11.2021	12.11.2021
Menü 1					
Menü 2					
	15.11.2021	16.11.2021	17.11.2021	18.11.2021	19.11.2021
Menü 1					
Menü 2					
	22.11.2021	23.11.2021	24.11.2021	25.11.2021	26.11.2021
Menü 1					
Menü 2					

Die Kosten für ein Mittagessen betragen 4,00 €.

_____ Tage x 4,00 € = _____ €

Das Mittagessen ist im Voraus in der Mensa zu bezahlen. Bitte geben Sie Ihrem Kind den entsprechenden Betrag mit in die Schule.

Bei Abwesenheit des Kindes (z. B. durch Krankheit) kann das Mittagessen in der Mensa abgeholt werden. Die Verantwortung für die Einhaltung der Hygienerichtlinien liegt nach Übergabe des Essens bei der abholenden Person. Geeignete Behältnisse sind mitzubringen.

_____ _____

Datum Unterschrift eines Erziehungsberechtigten

KOCHFABRIK
Die Aktivküche

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

DE-ÖKO-039

Menüplan vom 01.11. – 05.11.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Vollkost ohne Schweinefleisch	Zartes Putenbrustgulasch in brauner Soße mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln	Spaghetti[a,e] mit Tomatensoße[e] dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing[d]	Dorschfilet[f] in leichter Senfsoße[a,d,e,h] Brokkoli und Naturreis	Brokkolicremesuppe[a,d,e] mit Vollkornbrötchen[a]	Geflügelbratwurst mit Stampfkartoffeln[d] dazu Kohlrabi in Rahmsoße[d]
Menü 2 Vegetarisch	Gemüsebraten[a,d,e,g] aus Kohrabi, Blattspinat und Möhren in Pilzsoße und Stampfkartoffeln	Karottenecke[a,d,h] mit Knusperpanade Djuvec-Reis(Curry Reis mit Erbsen,Paprika und Möhren) dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing[d]	Apfelpfannkuchen[a,d,b] mit Vanillesoße[d]	Kürbispfanne[e] mit Spiralnudeln[a] dazu Gurken Mais Salat in Essig Öl Dressing	Käsespätzle[b,d,a] dazu Eisbergsalat mit Tomatenwürfeln und Essig Öl Dressing

Menüplan vom 08.11. – 12.11.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Vollkost (ohne Schweinefleisch)	Hähnchenfleisch in heller Soße[ade] Grüne Bohnen **BIO** Naturreis	Rindergeschnetzeltes in Bratensoße[h] **BIO** Möhren Stampfkartoffeln[d]	Bunter Spitzkohl Gemüseeintopf[e] (Erbsen,Blumenkohl, gelbe und rote Möhren, Kartoffeln) Geflügel Wienerle[he] Vollkornbrötchen[a]	Lachsstreifen in Dillsoße[dfe] mit Erbsen und Petersilienkartoffeln	Gemüseravioli in Tomatensoße[abd] Eisbergsalat mit Möhrenstreifen und Sonnenblumenkernen dazu Joghurtdressing[d]
Menü 2 Vegetarisch	Vegetarisches Soja Geschnetzeltes in feiner Soße[gah] Grüne Bohnen BIO Naturreis	Vegetarische Linsenbällchen[ba4] mit Kräuter Quark Dip[d] und Tomatenrisotto[bd] Eisbergsalat mit Essig Öl Dressing	Bunter Spitzkohl Gemüseeintopf[e] (Erbsen, Blumenkohl, gelbe und rote Möhren, Kartoffeln) Vollkornbrötchen[a]	Kaiserschmarrn[abd] aus der Pfanne mit Apfelmus	Gemüseravioli in Tomatensoße[abd] Eisbergsalat mit Möhrenstreifen und Sonnenblumenkernen dazu Joghurtdressing[d]

KOCHFABRIK
Die Aktivküche

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

DE-ÖKO-039

Menüplan vom 15.11. – 19.11.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Vollkost (ohne Schweinefleisch)	Spaghetti mit Bolognesesoße und Tomatensalat in Vinaigrette	Hackbällchen in Rahmsoße[adeh] mit **BIO** Naturreis und Eisbergsalat in Joghurtdressing[d]	Panierter Fisch[af] mit Petersilienkartoffeln, Blumenkohl natur mit Kräutersoße[ad]	Hühnerfrikassee[ade] mit Vollkornnudeln[a] und Gurkensalat	Rinderfrikadelle in würziger Soße[eh] mit BIO Spätzle[ab] bunter Salat mit Essig Öl Dressing
Menü 2 Vegetarisch	Spaghetti mit Tomatensoße und Tomatensalat in Vinaigrette	Linsensuppe [e] (Möhren, Sellerie,Lauch) Vollkornbrötchen[a]	Kartoffelgratin[d, a, e] Eisbergsalat mit Essig Öl Dressing	Vegetarische Currywurst in milder Tomatensoße[abcgh] Vollkornnudeln[a] und Gurkensalat	Milchreis[d] mit Zimt und Zucker Bunter Salat mit Essig-Öl Dressing

Menüplan vom 22.11. – 26.11.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Vollkost (ohne Schweinefleisch)	Alaska Seelachsschnitte[f] mit feiner Zitronen Kräuterrahmsoße[a1,d,e] Marktgemüse[e] (Möhren, Kohlrabi, Pastinaken) und Petersilienkartoffeln	Paniertes Putenschnitzel[b,d,] mit Kräuterkartoffeln und Kohlrabigemüse[e]	Rindergulasch in Paprika Rahmsoße[a,a1,d,e] mit BIO Langkornreis und Erbsen	Gemüseeintopf[a,a1,e] mit Rindfleisch, Brokkoli, Möhren, Selleriewürfeln dazu Vollkornbrötchen[a,a1]	Geflügelfrikadelle in süß-saurer Tomatensoße[a,a1] Naturreis dazu Karottensalat mit Essig Öl Dressing
Menü 2 Vegetarisch	Eieromelette[b,d] mit Marktgemüse[e] (Möhren, Kohlrabi, Pastinaken) und Petersilienkartoffeln	Reisnudel Gemüse Pfanne[a,a1] (Zwiebel, Paprika, Tomaten) Eisbergsalat mit Mais und Essig Öl Dressing	Brokkolirösti[b,a,a1] mit Kräuterquark[d] Erbsen und Kartoffeln mit Schale	Gemüsesuppe mit Muschelnudeln[a,a1,e] (Blumenkohl,Brokkoli,Möhren,Erbsen) dazu Vollkornbrötchen[a,a1]	Tortelloni mit Käsefüllung[b,a,a1,d] mit Paprika, Tomate und Oliven geschwenkt dazu geröstete Kürbiskerne und Karottensalat mit Essig und Öl Dressing