

OPAL Catering GmbH
Friedhofstr. 51
63065 Offenbach
www.opal-catering.de

Mittagessensangebot der Mosaikschule

In unserer Hauptküche in Offenbach kochen wir täglich frisches Mittagessen für die Schüler der Mosaikschule. Sie können aus zwei verschiedenen Gerichten (Menülinie 1 auf Grundlage des „DGE Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“, Menülinie 2 immer vegetarisch) auswählen. Zu jedem Gericht gehört ein Dessert und ein Glas Wasser.

Bitte beachten Sie, dass für die Ausgabe eines kostengünstigen Mittagessens eine Online-Anmeldung zwingend erforderlich ist.

Die OPAL Catering GmbH ist ein Tochterunternehmen der ASB Hessen Service GmbH. Unsere Hauptküche in Offenbach versorgt Schulen und Kindertagesstätten in Frankfurt und Umgebung mit schmackhaftem, kindgerechtem und gesundem Essen.

Sie sind Neukunde und möchten sich anmelden?

Anmeldung über das Internet:

1. Die **Neuanmeldung** erfolgt schnell und einfach über unsere Homepage:
<https://www.menuebestellung.de/opal/>
Dort wählen Sie den blauen Button „Registrierung“
2. Wählen Sie bitte in der Übersicht die Mosaikschule aus und klicken auf „weiter“.
Im Anschluss wählen die/den Klassenlehrer/In aus und klicken auf „weiter“.
3. Füllen Sie nun bitte die angegebenen Punkte aus. In der Rubrik Pflichtessen können Sie **optional** Tage auswählen, an denen Sie immer ein Mittagessen für Ihr Kind bestellen möchten. Bitte bestätigen Sie Ihre Eingaben über den Button „Registrierung abschließen“. Im Anschluss erhalten Sie eine E-Mail an die von Ihnen hinterlegte E-Mailadresse. Bitte bestätigen Sie Ihre Registrierung noch einmal über den zugesendeten Link.
4. Nun können Sie sich mit Ihren gewählten Benutzerdaten anmelden.
5. Bitte drucken Sie das Dokument unter „Anmeldeformular“ aus und geben dieses unterschrieben Ihrem Kind mit in die Schule.

Anmeldung ohne Internet Zugang:

Wenn Sie das Anmeldeformular nicht an einem Computer ausfüllen können, erhalten Sie ein Blanco-Formular in der Mensa und können es per Hand ausfüllen. Dieses Formular geben Sie dann bitte ausgefüllt in der Mensa ab.

Dann erstellen wir ein Benutzerkonto mit Namen und Passwort für Sie und senden Ihnen die Benutzerdaten per Post zu. Bitte beachten Sie, dass über diesen Anmeldevorgang einige Tage vergehen, bevor Sie das System nutzen können.

Was benötigen Sie, um Essen bestellen zu können?

1. Guthaben

Um Essen zu bestellen, müssen Sie zuerst ein Guthaben auf das folgende Konto einzahlen:

Kontoinhaber: Opal Catering GmbH
IBAN: DE05 5085 2553 0016 1301 97
BIC: HELADEF1GRG

Eine Einzahlung kann bei jeder Bank per Bareinzahlung, Überweisung oder Dauerauftrag durchgeführt werden. Unsere Bankverbindung lautet:

Um einen reibungslosen Ablauf und eine genaue Zuteilung des Guthabens zu gewährleisten, sind folgende Daten erforderlich:

- Vor- und Nachname des Schülers
- Verwendungszweck (steht auf dem Anmeldeformular)

Bitte beachten Sie, dass eine Banküberweisung mindestens 2 Werktage benötigt, bevor der Betrag gutgeschrieben wird.

Wir empfehlen Ihnen, mindestens den Betrag für die Essensbestellungen eines ganzen Monats einzuzahlen. Beachten Sie bitte, dass Sie bei **Geschwisterkindern** für jedes Kind einzeln bezahlen / überweisen müssen, damit die Einzahlung dem jeweiligen Benutzerkonto zugeordnet werden kann.

Wie bestellen Sie das Essen vor?

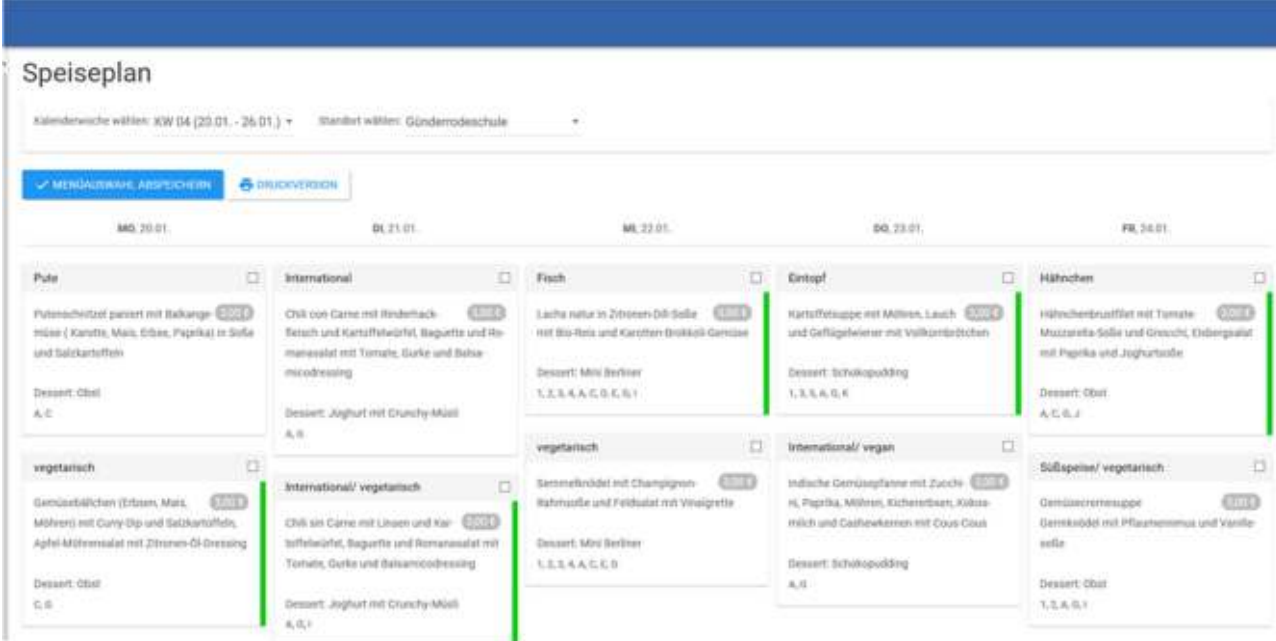
Am einfachsten wählen Sie bei der Registrierung die Option „Pflichtesser“ und legen anschließend die Wochentage fest, an denen Ihr Kind bei uns isst. Dann erfolgt die Bestellung automatisch für die von Ihnen ausgewählten Tage. In den Ferien, an Feiertagen und schul- oder betreuungsfreien Tagen erfolgt keine Bestellung.

Die individuelle Abbestellung bei Krankheit erfolgt ganz einfach auf unserer Homepage unter: <https://www.menuebestellung.de/opal/>

Nach Ihrer Anmeldung befinden Sie sich direkt auf dem Speiseplan. Hier finden Sie die angebotenen Menüs für die angegebene Kalenderwoche.

Durch Klicken auf den Haken bei einem bereits bestellten Menü, können Sie dies wieder abbestellen. (Bitte Speichern nicht vergessen).

Der Essenspreis von 3 € pro Gericht wird bei der Bestellung vom Benutzerkonto abgebogen. Die Vorbestellung des Mittagessens ist bis **2 Tage vorher 12:00 Uhr** möglich.



Speiseplan

Kalenderwoche wählen: KW 04 (20.01. - 26.01.) + Standort wählen: Günderodeschule

✓ MENÜWAHLE ABSPEICHERN DRUCKVERSION

MO, 20.01.	DI, 21.01.	MI, 22.01.	DO, 23.01.	FR, 24.01.
Pate Putenschnitzel passtert mit Italkänge misse (Karotte, Mais, Erbsen, Paprika) in Soße und Salzkartoffeln Dessert: Obst A, C	International Chili con Carne mit Rindfleisch- Fleisch und Kartoffelwürfel, Baguette und Ro- manesalat mit Tomate, Gurke und Beha- micodressing Dessert: Joghurt mit Crunchy-Milch A, G	Fisch Lachs filett in Zitronen-Dill-Soße mit Bio-Reis und Karotten Brokkoli Gemüse Dessert: Mini Berliner 1, 2, 3, 4, A, C, G, G, I	Entopf Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch und Geflügelweizen mit Vollkornbrötchen Dessert: Schokoladenpudding 1, 3, 4, A, G, G	Hähnchen Hähnchenbrustfilet mit Tomate- Mozzarella-Soße und Gnocchi, Erdbeergalat mit Paprika und Joghurtsoße Dessert: Obst A, C, G, I
vegetarisch Gemüsebratlingen (Erbsen, Mais, Möhren) mit Curry-Spinat und Salzkartoffeln, Apfel-Milchsalat mit Zitronen-Öl-Dressing Dessert: Obst C, G	International/ vegetarisch Chili sin Carne mit Linsen und Kar- toffelwürfel, Baguette und Romanesalat mit Tomate, Gurke und Balsamico-Dressing Dessert: Joghurt mit Crunchy-Milch A, G, I	vegetarisch Semmelknödel mit Champignon- Rahmsauce und Feldsalat mit Vinaigrette Dessert: Mini Berliner 1, 2, 3, 4, A, C, G, I	International/ vegan Indische Gemüsepfanne mit Zucchini, H, Paprika, Möhren, Kürbiserbsen, Kikoo- milch und Cashewkernen mit Cous-Cous Dessert: Schokoladenpudding A, G	Süßspeise/ vegetarisch Gemüsesuppe Gemüsedödel mit Pflanzeneis und Vanille- soße Dessert: Obst 1, 2, 4, G, I

Sie können den Betrag für das Mittagessen nicht allein aufbringen?

Hier haben Sie folgende Möglichkeiten:

1. Bildungs- und Teilhabepaket (BuT)

Es besteht die Möglichkeit, das Essen kostenfrei zu bekommen, wenn eine gültige Kostenzusicherung nach Bildungs- und Teilhabepaket (BuT) für das gemeinschaftliche Mittagessen vorliegt.

Die BuT Bewilligung muss nach der Anmeldung zum Mittagessen im Schulsekretariat zum Kopieren für die Unterlagen vorgelegt werden. Sobald die Bewilligung in Ihr Kundenkonto übernommen wurde, können Sie Essen bestellen ohne dass Ihr Guthaben belastet wird.

Es können nur kostenfreie Essen vorbestellt und ausgegeben werden, wenn im Sekretariat eine **gültige** Bewilligung vorliegt.

2. Frankfurt Pass

Es besteht die Möglichkeit, das Essen für einen ermäßigten Preis von 1 € zu erhalten, wenn ein Kinder-Frankfurt-Pass OHNE Stempelaufdruck "BuT" auf der Rückseite des Passes vorliegt

Der Frankfurt-Pass muss nach der Anmeldung zum Mittagessen im Schulsekretariat zum Kopieren für die Unterlagen vorgelegt werden. Sobald die der Frankfurt-Pass in Ihr Kundenkonto übernommen wurde, können Sie vergünstigte Essen bestellen.

Es können nur vergünstigte Essen (1 €) gebucht und ausgegeben werden, wenn im Sekretariat eine **gültige** Bewilligung vorliegt.

Sie benötigen das vorbestellte Essen nicht?

Sie haben Essen vorbestellt, Ihr Kind kann aber nicht am Essen teilnehmen oder die Schule hat kurzfristig geschlossen? Sie können jederzeit **bis spätestens 9 Uhr des Vortages** das Essen abbestellen und der Betrag wird Ihrem Konto direkt gutgeschrieben.

Sie möchten den Vertrag beenden? Ihr Kind verlässt die Schule?

1. Guthabenauszahlung

Bitte melden Sie sich mit Ihren Benutzerdaten im Menübestellsystem an und wählen in der Menüleiste „Guthaben“ aus. Anschließend klicken Sie bitte auf den Button „Guthaben auszahlen“. Dort können Sie die Bankverbindung hinterlegen, auf die wir das Guthaben auszahlen werden. Der Guthabenbetrag wird nach der Bearbeitungszeit auf dieses Konto zurückerstattet. Bitte beachten Sie, dass die Gutschrift einige Tage in Anspruch nehmen kann.

2. Vertragsbeendigung oder Schulwechsel

Bitte senden Sie uns, **nachdem Ihr Restguthaben zurückerstattet wurde**, eine Nachricht über den Menüpunkt „Kontakt“ im Menübestellsystem. Wir löschen dann Ihr Benutzerkonto.

Fragen/ Kontakt

Im Menübestellsystem finden Sie unter dem Menüpunkt **Informationen** Antworten auf die häufigsten Fragen (FAQ).

Wenn Sie Fragen zu unserem Essen haben, Anregungen, Lob oder Kritik äußern möchten, so können Sie dies gerne über die Funktion „Nachricht an den Caterer“ machen. Diese finden Sie unter dem Menüpunkt „Kontakt“. Hier steht Ihnen auch von Mo-Fr. unsere Hotline unter Tel.: **06128-968909** zur Verfügung.

Weitere technische Fragen zum Abrechnungssystem und zur Anmeldung richten Sie bitte per Mail an feedback-kalisch@opal-catering.de


Unser Essen – familiär, lecker und gesund


Hinsichtlich der Gesundheit der Kinder und dem Erlernen einer gesundheitsfördernden Lebensweise achten wir in unseren Küchen auf natürliche Lebensmittel, einen geringen Verarbeitungsgrad sowie auf schonende und fettarme Garverfahren. Zucker und Salz werden sparsam verwendet.

Je nach Jahreszeit werden frische und tiefgefrorene Zutaten verwendet, Fisch stammt ausschließlich aus nachhaltiger Fischerei mit MSC-Zertifikat. Fleisch stammt ausschließlich, Gemüse überwiegend aus ökologischer Produktion. Unsere Menüs werden täglich frisch gekocht, Fruchtojoghurt und Quarkspeisen stellen wir mit frischen Zutaten selbst her. Wir verzichten soweit möglich auf Lebensmittel mit Geschmacksverstärkern, sowie Zusatz- und Aromastoffen.

Insbesondere die kindgerechte Gestaltung des Speiseplans, die ernährungsphysiologische Ausgewogenheit und eine natürliche und qualitativ hochwertige Produktion, liegen uns sehr am Herzen.

Aus diesen Gründen hat unsere Produktionsküche eine **DGE-Zertifizierung** erhalten. Die

Zertifizierung bezieht sich auf die Menülinie 1 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. In den

Speiseplänen ist die zertifizierte Menülinie mit diesem Logo  gekennzeichnet. Die zertifizierte Menülinie setzt sich aus drei vegetarischen, einem Fleisch- und einem Fischgericht pro Woche zusammen. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Internet unter: <https://www.schuleplusessen.de/dge-qualitaetsstandard/>

Selbstverständlich arbeiten wir nach festen Qualitätsstandards auf Grundlage der HACCP-Richtlinien.

Den Hygienestatus unserer Küchen lassen wir regelmäßig von einem externen Institut überprüfen. Unsere Mitarbeiter nehmen regelmäßig an Fortbildungen teil.

Auf spezielle Kundenwünsche gehen wir gerne ein. So bieten wir spezielle Menüs für Kinder mit einer Gluten- oder Laktoseintoleranz an. Auch für Allergiker bereiten wir gesonderte Mahlzeiten zu, soweit das die räumliche und personelle Ausstattung der Küche zulässt.

Gerne prüfen wir im Einzelfall, nach Vorlage eines ärztlichen Attestes mit detaillierten Informationen zu den Allergien bzw. Unverträglichkeiten, ob wir die Verpflegung Ihres Kindes übernehmen können. Sprechen Sie uns gerne an.

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Ihnen und wünschen schon jetzt einen guten Appetit!

Ihr Mensateam der OPAL Catering GmbH



Unsere Produktionsküchen sind Bio-zertifiziert nach der EG-Öko Verordnung (EG) 834/2007 DE-ÖKO-006