

Caterer-Datenbank der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen

Um Schulen bei der Suche eines passenden Speisenanbieters zu unterstützen, pflegt die Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen eine Datenbank für Caterer in Hessen. Diese steht auf den Internetseiten der Vernetzungsstelle Schulverpflegung online zur Verfügung und gibt eine Übersicht über die Anbieter in Hessen (Stand: 13.01.2023).

Eine Listung erfolgt **kostenlos** und **auf freiwilliger Basis** und steht jedem Anbieter offen. Die Datenbank erhebt nicht den Anspruch auf Vollständigkeit. Es findet keine Regulierung seitens der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Hessen statt. Mit der Listung wird keine Empfehlung für einen der aufgeführten Anbieter ausgesprochen. Die Anbieter werden alphabetisch gelistet. Alle Angaben erfolgten durch die Anbieter selbst.

Caterer-Datenbank – Listung

| | |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| A..... | 3 |
| ACTIVcatering für Kinder GmbH..... | 3 |
| antonius Netzwerk Mensch - antonius Küche..... | 5 |
| apetito kids&school GmbH..... | 6 |
| apetito catering EDUCATION..... | 7 |
| ASB Hessen Service GmbH | 9 |
| B..... | 11 |
| Bärenstark - Gutes Essen GmbH..... | 11 |
| Benjamin Bantschow e.K..... | 12 |
| Bilges Küche..... | 13 |
| Bio Catering Safran..... | 14 |
| biond GmbH | 15 |
| C..... | 17 |
| Calis Biocatering | 17 |
| CaterKati..... | 18 |
| E..... | 19 |
| El Tucano | 19 |
| ESSwerk gemeinnützige Integrationsgesellschaft mbH | 20 |
| F..... | 22 |
| FPS CATERING GmbH & Co KG - BIOLOGISCH Catering für Schulen & Kitas | 22 |
| Frischmenü GmbH..... | 24 |
| G | 26 |
| GMS GOURMET GmbH..... | 26 |
| Green Times - Foodservice Catering GmbH | 28 |

| | |
|------------------------------------------------------------|----|
| Grümel gGmbH..... | 29 |
| Grümel gGmbH Küche Grümel Casino | 29 |
| gGmbH Grümel-Mensa Hünfeld | 30 |
| Grundhöfer – Obst & Gemüse Logistik – regional & bio | 31 |
| H | 32 |
| Hofmann Catering-Service GmbH | 32 |
| Hofmann Menü-Manufaktur GmbH..... | 33 |
| K..... | 34 |
| Kantinen&Catering Service Leone..... | 34 |
| L | 35 |
| Lebensqualität e. V. | 35 |
| M | 36 |
| Marienhof Metzgerei+Catering GmbH | 36 |
| Menüpartner GmbH | 37 |
| MiRoGH | 38 |
| O | 39 |
| O.P.A.L. Catering GmbH | 39 |
| P..... | 40 |
| PERO Catering..... | 40 |
| R..... | 41 |
| Restaurant: Zum Goldenen Barren | 41 |
| S..... | 42 |
| Sander Catering GmbH..... | 42 |
| Schrolls Catering GmbH..... | 43 |
| T..... | 44 |
| TasteNext gemeinnützige Unternehmersgesellschaft..... | 44 |
| Tischlein deck dich Verpflegungsbetriebe ZAUG gGmbH | 45 |
| Transgourmet Deutschland GmbH & Co OHG | 46 |

A

| ACTIVcatering für Kinder GmbH | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | Robert-Bosch-Str. 29a 55129 Mainz Telefon: (061) 312 18 58 84 E-Mail-Adresse: kundenbetreuung@activ-catering.de Webseite: www.activ-catering.de |
| Verpflegungssystem: | Cook & Hold (Warmanlieferung) Cook & Chill (Kaltanlieferung) |
| Angebotsbereich: | regional |
| Bei regionalem Angebot: Welche Regionen bedienen Sie? | Bergstraße, Hochtaunuskreis, Landkreis Darmstadt-Dieburg, Landkreis Groß-Gerau, Landkreis Offenbach am Main, Main-Kinzig-Kreis, Main-Taunus-Kreis, Odenwaldkreis, Rheingau-Taunus-Kreis, Stadt Darmstadt, Stadt Frankfurt am Main, Stadt Offenbach am Main, Stadt Wiesbaden |
| Verwenden Sie Bio-Produkte? | ja |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | nein |
| Bio-Komponenten | Wir sind seit Mai 2022 bio-zertifiziert und bieten seitdem Bio-Nudeln und Bio-Äpfel an. Die Erweiterung des Angebots von Biokomponenten ist in Planung. |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | ja |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | ja |
| Weitere Standards, Managementsysteme und/oder Zertifizierungen | Zusätzlich zu Cook & Hold und Cook & Chill bieten wir Cook & Mix als Produktionssystem an. Angelehnt an Cook & Chill, werden bei Mix einige Essenskomponenten in der Einrichtung selbst noch frisch zubereitet, um Frische und |

Nährstoffgehalt noch besser gewährleisten zu können.

Leistungen: reines Kindercatering, Speisen nur auf Bedürfnisse von Kindern ausgerichtet (Speiseplangestaltung, Speisenzusammensetzung, Namen der Gerichte, Essenskarten zum Ausschneiden oder Aufhängen, Aktionen), vegane Gerichte, Berücksichtigung von 14 Allergenen.

Uns sind regelmäßige persönliche Kundengespräche zum Austausch und ein zügiges Beschwerdemanagement sehr wichtig für eine gute Zusammenarbeit

Qualitätsstandards:

Qualitätsmanagement:

HACCP, Eigenkontrollsystem der Küche, Entnahme von Rückstellproben, Monitoring der Hygiene durch das Institut für Umwelt- und Lebensmittelanalytik (IFU).

Bestellsystem:

Wir arbeiten mit unserem eigenen, internetbasierten Bestellsystem. Anmeldung, Bestellungen und PDF-Dokumente zum Download sind in dem intuitiven System durchzuführen.

Vermeidung von Lebensmittelabfällen:

Unser Konzept zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen beinhaltet u.a. eine bedarfsgerechte Beschaffung der Lebensmittel für die Kinder, die Arbeit mit tagesaktuellen Essenszahlen, keinem Zwang zur Menüabnahme (je nach Bedarf der Einrichtung) und kurzfristig abbestellte Essen für das Notfallmanagement zu nutzen.

Bei Fragen, wenden Sie sich gerne jederzeit an uns.

antonius Netzwerk Mensch - antonius Küche

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | An St. Kathrin 4 36041 Fulda Telefon: 0661 1097 428 Fax: 06611097425 E-Mail-Adresse: s.friedrich@antonius.de Webseite: www.antonius.de |
| Verpflegungssystem: | Cook & Serve (Frischkostsystem)/Mischküche Cook & Hold (Warmanlieferung) |
| Angebotsbereich: | regional |
| Bei regionalem Angebot: Welche Regionen bedienen Sie? | Landkreis Fulda |
| Referenzschulen: | Domgymnasium FD, Freiherr-vom-Steinschule FD, IGS Schlitz, Eichbergschule Lauterbach, Marienschule FD, Bardoschule FD,... |
| Anteil an Bio-Produkten: | Bis zu 60 % |
| Bio-Komponenten: | Kartoffeln, Milch, Schweine- und Rindfleisch, Karotten, Zwiebeln, je nach Saison weitere Gemüse- und Salatsorten |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | ja |
| Anteil an regionalen Produkten: | Bis zu 60 % |
| Erläuterungen zum Einsatz regionaler Produkte: | Bis zu 80 km |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | Nein |

apetito kids&school GmbH

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | Bonifatiusstr. 305 48432 Rheine (Nordrhein-Westfalen) Telefon: 05971-799-0 E-Mail-Adresse: info@apetito.de Webseite: www.apetito.de |
| Verpflegungssystem: | Cook & Freeze (Tiefkühlsystem) / Mischküche |
| Angebotsbereich: | hessenweit |
| Referenzschulen: | Über 100 Kitas und Schulen in Hessen: Einrichtungen u.a. im Landkreis Gießen, Rheingau-Taunus-Kreis und Frankfurt |
| Anteil an Bio-Produkten: | Bis zu 100 % |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | ja |
| Bio-Komponenten: | Je nach Kundenwunsch kann der Bio-Anteil individuell gestaltet werden. Von 0 - 100% oder spezielle Bio-Tage sind möglich. |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | ja |
| Anteil an regionalen Produkten: | Insbesondere Frischeartikel wie Obst, Desserts, Salate, Rohkost etc. |
| Erläuterungen zum Einsatz regionaler Produkte: | Bis zu 50 km |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: Weitere Qualitätsstandards, Managementsysteme: | ja DIN EN ISO 9001, BIO Zertifizierung, HACCP, ZNU-Standard, Nutri-Score, Fairtrade |

Qualitätsstandards:

Lückenlose Kontrolle der Produkte ab Wareneingang über den gesamten Prozess, umfassendes HACCP-Konzept mit externen Hygiene-Checks, internes Evaluationssystem zur Überprüfung der individuellen und nachhaltigen Entwicklung der KÜcheneinrichtungen, Qualitätssicherungshandbücher, regelmäßige Revisionen und unabhängige Kontrollen über den gesetzlichen Rahmen hinaus, Wiederholungsaudits und interne Revision, Arbeitssicherheit

| apetito catering EDUCATION | |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | Düsterbergstraße 5 48432 Rheine (Nordrhein-Westfalen) Telefon: 0173 / 578 53 23 E-Mail-Adresse: doris.terhalle@apetito.de |
| Verpflegungssystem: | Cook & Serve (Frischkostsystem) / Mischküche, Cook und Hold (Warmanlieferung), Cook & Freeze (Tiefkühlsystem) |
| Angebotsbereich: | hessenweit |
| Referenzschulen: | Rheingau-Taunus-Kreis Grundschulen der Kreisverwaltung Gießen Schulen des Landeswohlverbandes Hessen in Bad Camberg |
| Anteil an Bio-Produkten: | Bis zu 100 % |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | ja |
| Bio-Komponenten: | Je nach Kundenwunsch: > einzelne Bio-Komponenten > oder komplette Bio-Menüs > oder Bio-Tage > oder komplette Bio-Menülinien |

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Verwenden Sie regionale Produkte? | ja |
| Anteil an regionalen Produkten: | Bis zu 70 % |
| Erläuterungen zum Einsatz regionaler Produkte: | Bis zu 50 km |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: Weitere Qualitätsstandards, Managementsysteme: | <p>ja DIN ISO 9001 Bio-Zertifizierungen HACCP</p> <p><u>Qualitätsstandards:</u> Lückenlose Kontrolle der Produkte ab Wareneingang über den gesamten Prozess, umfassendes HACCP-Konzept mit externen Hygiene-Checks, internes Evaluationssystem zur Überprüfung der individuellen und nachhaltigen Entwicklung der Kucheneinrichtungen, Qualitätssicherungshandbücher, regelmäßige Revisionen und unabhängige Kontrollen über den gesetzlichen Rahmen hinaus, Wiederholungsaudits und interne Revision, Arbeitssicherheit</p> |

ASB Hessen Service GmbH

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | Aarstr 110 65232 Taunusstein Telefon: 06128-968909 E-Mail-Adresse: schulverpflegung@asb-service.de Webseite: www.asb-service.de |
| Verpflegungssystem: | Cook & Hold (Warmanlieferung) Cook & Serve (Frischkostsystem)/Mischküche |
| Angebotsbereich: | Regional |
| Bei regionalem Angebot: Welche Regionen bedienen Sie? | Rheingau-Taunus-Kreis, Großraum Frankfurt am Main, Wiesbaden |
| Referenzschulen: | Ziehenschule Frankfurt, IGS Wallrabenstein, Schillerschule Frankfurt, Bettinaschule Frankfurt, Elisabethenschule Frankfurt, Grundschule Riedberg Frankfurt, Marie Curie Schule |
| Anteil an Bio-Produkten: | Bis zu 30 % |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | nein |
| Bio-Komponenten: | Reis, Nudeln, Gemüse, Milchprodukte, Fleisch |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | Ja |
| Anteil an regionalen Produkten: | Bis zu 20 % |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | ja |

**Weitere Qualitätsstandards,
Managementsysteme:**

Bio-Zertifizierung nach EG-Öko Verordnung (EG) 834/2007 DE-ÖKO-006. Regelmäßige Kontrollen des Hygienestandards (HACCP) durch ein externes Institut. 8-Wochenspeisepläne mit 2 Menüs zu Wahl (davon mindestens eines vegetarisch), Nudelbar, Salatbar. Spezielle Menüs bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien. Jährliche externe bzw. interne Kontrolle zur Einhaltung des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen.

B

| Bärenstark - Gutes Essen GmbH | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | Ginnheimer Str. 24-26 60487 Frankfurt am Main Telefonnummer: 069 770 760 55 E-Mail-Adresse: info@baerenstark.com Webseite: www.baerenstark.com |
| Verpflegungssystem: | <ul style="list-style-type: none"> - Cook & Serve (Frischkostsystem) / Mischküche - Cook und Hold (Warmanlieferung) - Cook und Chill (Kaltanlieferung) |
| Angebotsbereich: | regional |
| Bei regionalem Angebot: Welche Regionen beliefern Sie? | Hochtaunuskreis, Landkreis Groß-Gerau, Landkreis Offenbach am Main, Main-Kinzig-Kreis, Main-Taunus-Kreis, Stadt Frankfurt am Main, Stadt Offenbach am Main, Stadt Wiesbaden, Wetteraukreis |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | ja |
| Bio-Komponenten: | BIO-Einsatz (Zertifiziert durch: DE-ÖKO-021) variiert je nach Saison |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | nein |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | nein |
| Weitere Standards, Managementsysteme und/oder Zertifizierungen: | Als Familienbetrieb kochen wir seit 1992 mit viel Engagement und Liebe zum Detail für Kinder und Jugendliche. |
| Qualitätsstandards: | Selbstgemacht, frisch und lecker! So viel Bio und aus der Region wie möglich, abwechslungsreich, altersgerecht und ausgewogen. |

Benjamin Bantschow e.K.

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | Friedrich-Ebert-Str. 16 64823 Groß-Umstadt Telefonnummer: 06078/9689200 Fax: 06078/9689202 E-Mail-Adresse: schule@bantschowundbantschow.de Webseite: www.bantschow-kids.de |
| Verpflegungssystem: | Cook und Hold (Warmanlieferung) |
| Angebotsbereich: | regional |
| Bei regionalem Angebot: Welche Regionen beliefern Sie? | Landkreis Darmstadt-Dieburg, Odenwaldkreis |
| Referenzschulen: | Schloßschule Weiterstadt, John-F.-Kennedy Schule Münster, Marienschule Dieburg, Max-Planck-Gymnasium Groß-Umstadt |
| Anteil an Bio-Produkten: | Bis zu 60 % |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | nein |
| Bio-Komponenten: | Zutaten in Gerichten werden in Bioqualität verwendet und im Speiseplan gekennzeichnet. |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | ja |
| Anteil an regionalen Produkten: | Bis zu 30 % |
| Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte: | Bis zu 50 km |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | nein |
| Weitere Standards, Managementsysteme und/oder Zertifizierungen: | Bio zertifiziert nach ABCERT Zusammenschluss mit www.bio-logisch.de |
| Qualitätsstandards: | Qualitätsstandard nach HACCP |

Bilges Küche

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | Am Kloster Klarenthal 7a 65107 Wiesbaden Telefonnummer: 0160- 98705491 E-Mail-Adresse: info@bilgeskueche.de Webseite: www.bilgeskueche oder Instagram - bilgeskueche |
| Verpflegungssystem: | Cook & Serve (Frischkostsystem) / Mischküche |
| Angebotsbereich: | hessenweit |
| Bei regionalem Angebot: Welche Regionen beliefern Sie? | Stadt Wiesbaden |
| Referenzschulen: | Johannes -Maas schule ,Pestalozzi Schule, Campusklarenthal , ,Frei Christliche Schule Kohlheck |
| Anteil an Bio-Produkten: | Bis zu 20 % |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | nein |
| Bio-Komponenten: | Obst , Gemüse |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | ja |
| Anteil an regionalen Produkten: | Bis zu 70 % |
| Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte: | Bis zu 30 km |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | nein |
| Weitere Standards, Managementsysteme und/oder Zertifizierungen: | 2015 / 2016 AUSZEICHNUNG _ Zertifizierung nach den Vorgaben Stufe 1 der 4 Auflage der Qualitätsstandards für Schulverpflegung der DGE (2014) - BESSER ESSEN BESSER LERNEN BESSER DRAUF- |

Bio Catering Safran

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | Wiesenstraße 16 35625 Hüttenberg Telefon: 06403-9775472 Fax: 64039775471 E-Mail-Adresse: info@safran-catering.de Webseite: www.safran-catering.de |
| Verpflegungssystem: | Cook & Hold (Warmanlieferung) |
| Angebotsbereich: | regional |
| Bei regionalem Angebot: Welche Regionen bedienen Sie? | Lahn-Dill-Kreis, Landkreis Gießen, Wetteraukreis |
| Anteil an Bio-Produkten: | Bis zu 100 % |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | Ja |
| Bio-Komponenten: Verwenden Sie regionale Produkte? | Alle Lebensmittel stammen aus KbA ja |
| Anteil an regionalen Produkten: | Bis zu 70 % |
| Erläuterungen zum Einsatz regionaler Produkte: | Bis zu 100 km |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | nein |

biond GmbH

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | <p>Otto-Hahn-Str. 5 34123 Kassel</p> <p>Telefon: 0561-50045610 Fax:056-150045619 E-Mail: geniessen@biond.de Webseite: www.biond.de</p> <p>Zweigstelle Rhein-Main Bahnhofstraße 64 64291 Darmstadt Telefon: 06150- 183 30 70</p> |
| Verpflegungssystem: | <p>Cook & Hold (Warmanlieferung) Cook & Chill (Kaltanlieferung) Mischküche</p> |
| Angebotsbereich: | Hessenweit |
| Referenzschulen: | Offene Schule Kassel-Waldau, Melanchthon-Schule Steinatal |
| Anteil an Bio-Produkten: | Bis zu 100 % |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | ja |
| Bio-Komponenten: | 100% |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | ja |
| Anteil an regionalen Produkten: | Bis zu 60 % |
| Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte: | Bis zu 50 km |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | nein |
| Weitere Standards, Managementsysteme und/oder Zertifizierungen: | <ul style="list-style-type: none"> - Buffetsystem mit freier Auswahl ohne Vorbestellung - Bio-Zertifizierung - hoher Anteil vegetarischer Gerichte - Erlebnisworkshops für Schülerinnen und Schüler zu Ernährung und Gesundheit - Auszeichnungen: GV-Manager des Jahres, Gastro-Stern, Bundespreis für Engagement gegen Lebensmittelverschwendung |

| | |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Qualitätsstandards: | Zusatz: Heißbelieferung für Kitas und Grundschulen nur im Raum Kassel, Mensen in Ganztagschulen per Cook&Chill hessenweit |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

C

| Calis Biocatering | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | Hochheimer Weg 8 65719 Hofheim Telefon: 61929598431 Fax: 61929598432 |
| Verpflegungssystem: | Cook & Hold (Warmanlieferung) Cook & Chill (Kaltanlieferung) |
| Angebotsbereich: | Regional |
| Bei regionalem Angebot: Welche Regionen bedienen Sie? | Hochtaunus-Kreis, Lahn-Dill-Kreis, Landkreis Darmstadt-Dieburg, Landkreis Groß-Gerau, Landkreis Limburg-Weilburg, Main-Taunus-Kreis, Rheingau-Taunus-Kreis, Stadt Darmstadt, Stadt Frankfurt am Main, Stadt Offenbach, Stadt Wiesbaden |
| Referenzschulen: | Heiligenstockschule |
| Anteil an Bio-Produkten: | Bis zu 100 % |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | Nein |
| Bio-Komponenten: | Wir verwenden ausschließlich Zutaten aus 100% kontrolliert biologischem Anbau |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | ja |
| Anteil an regionalen Produkten: | Bis zu 70 % |
| Erläuterungen zum Einsatz regionaler Produkte: | Bis zu 100 km |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | ja |
| Weitere Qualitätsstandards, Managementsysteme: | ABCERT EU-Zertifizierung |

CaterKati

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | Albert-Einstein-Straße 3 64625 Bensheim Telefon: 06251 86 18 053 E-Mail-Adresse: buero@caterkati.de Webseite: www.caterkati.de |
| Verpflegungssystem: | Cook & Serve (Frischkostsystem) / Mischküche Cook & Hold (Warmanlieferung) Cook & Chill (Kaltanlieferung) |
| Angebotsbereich: | hessenweit |
| Referenzschulen: | Geschwister-Scholl-Schule, Bensheim |
| Verwenden Sie Bio-Produkte? | ja |
| Anteil an Bio-Produkten: | Bis zu 100 % |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | ja |
| Bio-Komponenten: | Alles ist zu 100% aus kontrolliert biologischen Anbau oder Zucht |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | ja |
| Anteil an regionalen Produkten: | Bis zu 50 % |
| Erläuterungen zum Einsatz regionaler Produkte: | Bis zu 100 km |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | nein |

E

| El Tucano | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | Max-Planck-Ring 25 65205 Wiesbaden Telefon: 61221709311 Fax: 6,1221709399e+12 E-Mail-Adresse: nachricht@eltucano.de Webseite: www.eltucano-catering.de |
| Verpflegungssystem: | Cook & Hold (Warmanlieferung) Cook & Chill (Kaltanlieferung) |
| Angebotsbereich: | Regional |
| Bei regionalem Angebot: Welche Regionen bedienen Sie? | Hochtaunus-Kreis, Landkreis Darmstadt-Dieburg, Landkreis Groß-Gerau, Landkreis Offenbach, Main-Kinzig-Kreis, Main-Taunus-Kreis, Rheingau-Taunus, Stadt Darmstadt, Stadt Frankfurt am Main, Stadt Offenbach, Stadt Wiesbaden |
| Referenzschulen: | Dilthey-Schule (Wiesbaden) Gustav-Stresemann-Schule (Wiesbaden) Martin-Buber-Schule (Groß-Gerau) und viele mehr. |
| Anteil an Bio-Produkten: | Bis zu 30 % |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | nein |
| Bio-Komponenten: | Nudeln, Reis, Kartoffeln, Gemüse, Obst |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | ja |
| Anteil an regionalen Produkten: | Bis zu 100 % |
| Erläuterungen zum Einsatz regionaler Produkte: | Bis zu 80 km |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | ja |
| Weitere Qualitätsstandards, Managementsysteme: | Wir sind offiziell DGE-zertifiziert. |

ESSwerk gemeinnützige Integrationsgesellschaft mbH

| | |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | Jacques-Offenbach-Straße 12 63069 Offenbach Telefon: 069 83 00 97 86 0 Fax: 069 83 00 97 86 77 E-Mail-Adresse: mike.graef@lebmail.de Webseite: www.esswerk-of.de |
| Verpflegungssystem: | Cook und Hold (Warmanlieferung) |
| Angebotsbereich: | regional |
| Bei regionalem Angebot: Welche Regionen beliefern Sie? | Landkreis Offenbach am Main, Stadt Offenbach am Main |
| Referenzschulen: | Heinrich-Mann-Schule Ditzenbach, Leibniz-Gymnasium Offenbach, Münchhausenschule Rodgau |
| Verwenden Sie Bio-Produkte? | ja |
| Anteil an Bio-Produkten: | Bis zu 30 % |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | ja |
| Bio-Komponenten: | Nudeln, Reis, CousCous, Zucker, Mehl, Eier, Obst |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | ja |
| Anteil an regionalen Produkten: | Bis zu 40 % |
| Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte: | Bis zu 50 km |

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | ja |
| Weitere Standards, Managementsysteme und/oder Zertifizierungen: | Biozertifikat, Freseniusgeprüft, eigenes Online-Bestellsystem |

F

**FPS CATERING GmbH & Co KG -
BIOLOGISCH Catering für Schulen & Kitas**

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | Ferdinand-Porsche-Straße 17-19 60396 Frankfurt Telefon: 069 6783057-20 Fax: 069 6783057-99 E-Mail-Adresse: kontakt@bio-logisch.de Webseite: www.bio-logisch.de |
| Verpflegungssystem: | Cook & Hold (Warmanlieferung) Cook & Chill (Kaltanlieferung) |
| Angebotsbereich: | regional |
| Bei regionalem Angebot: Welche Regionen bedienen Sie? | Hochtaunus-Kreis, Landkreis Groß-Gerau, Landkreis Offenbach, Main-Kinzig-Kreis, Main-Taunus-Kreis, Odenwaldkreis, Stadt Darmstadt, Stadt Offenbach, Stadt Frankfurt am Main, Stadt Wiesbaden, Wetteraukreis |
| Referenzschulen: | Europäische Schule RheinMain, Bilinguales Gymnasium Phorms, accadis International School, Private Kant Schule Frankfurt. |
| Anteil an Bio-Produkten: Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | Bis zu 100 % ja |
| Bio-Komponenten: | In den Warengruppen Salat, Gemüse, Obst, Kartoffeln, Reis und Teigwaren. |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | ja |
| Anteil an regionalen Produkten: | Bis zu 50 % |
| Erläuterungen zum Einsatz regionaler Produkte: | Bis zu 100 km |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | Ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | Ja |
| Weitere Qualitätsstandards, Managementsysteme: | EG-Bio-Zertifikat (DE-ÖKO-007, Kontrollnr.: D-HE-007-05283-B). |

| | |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>Menülinie für Schulen und Kitas von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert. Wirtschaftlichkeit durch professionelle Systeme und eingespielte, effiziente Prozesse sowie eigenes Abrechnungssystem.</p> |
| <p>Qualitätsstandards:</p> | <p>Beachtung der aktuellen DGE-Qualitätsstandards für die Kita- und Schulverpflegung. Abwechslung durch ein vielseitiges und auf Kinder und Jugendliche zugeschnittenes Angebot. Abwechslungsreicher Vier-Wochen-Speiseplan für Kinder mit Lebensmittelunverträglichkeiten. Qualität durch die Verwendung bester Lebensmittel von ausgesuchten Lieferanten. Hygiene auf höchstem Niveau durch die Einhaltung strenger Standards (HACCP).</p> |

Frischmenü GmbH

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | Fuldastraße 9 34225 Baunatal Telefon: 05665/96 91 - 0 Fax: 05665/96 91 - 99 E-Mail-Adresse: info@fm-baunatal.de Website: www.frisch-menü.de |
| Verpflegungssystem: | Cook & Serve (Frischkostsystem) / Mischküche Cook und Hold (Warmanlieferung) |
| Angebotsbereich: | regional |
| Bei regionalem Angebot: Welche Regionen bedienen Sie? | Landkreis Hersfeld-Rotenburg, Landkreis Kassel, Landkreis Marburg- Biedenkopf, Landkreis Waldeck- Frankenberg, Schwalm-Eder-Kreis, Stadt Kassel, Werra-Meißner-Kreis |
| Referenzschulen: | Kita´s, Grundschulen und weiterführende Schulen in den oben genannten Regionen |
| Anteil an Bio-Produkten: Bieten Sie eine oder mehrere Bio- Menülinien an? | Ja nein |
| Bio-Komponenten: | Bis zu 20 % |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | ja |
| Anteil an regionalen Produkten: | Bis zu 50% |
| Erläuterungen zum Einsatz regionaler Produkte: | Bis zu 50 km |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | Ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | Ja |
| Weitere Qualitätsstandards, Managementsysteme: | Als familiengeführter, DGE*- zertifizierter, regionaler Anbieter von täglich frisch gekochten Kindermenüs legen wir allergrößten Wert auf einen gesunden, abwechslungsreichen und ausgewogenen Speiseplan. Täglich bieten wir vier frisch gekochte, warme Menülinien, frischen Salat und Rohkost zur Auswahl an. Es gehört zu unserem Anspruch, dass 2-3-mal die Woche |

leckerer, hausgemachter Nachtisch
sowie Obst der Saison unser attraktives
Angebot abrunden.

Qualitätsstandards:

HACCP, EU-Zulassung (HE 30376),
DGE-Zertifizierung, regelmäßige interne
und externe Schulungen unserer
Mitarbeiter

G

| GMS GOURMET GmbH | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | Oberlaaer Straße 298 1230 Wien Telefon: +43(0)50876-2256 E-Mail: gourmetkids@gourmet.at Webseite: www.gourmet-kids.at |
| Verpflegungssystem: | Cook und Freeze (Tiefkühlsystem) |
| Angebotsbereich: | hessenweit |
| Referenzschulen: | Sabine Ball Schule, Darmstadt |
| Anteil an Bio-Produkten: | Bis zu 40 % |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | nein |
| Bio-Komponenten: | BIO-Komponenten werden in diversen Gerichten in allen Menülinien angeboten |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | ja |
| Anteil an regionalen Produkten: | Bis zu 30 % |
| Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte: | Bis zu 30 km |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | Ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | Nein |
| Weitere Standards, Managementsysteme und/oder Zertifizierungen: | <ul style="list-style-type: none"> - ÖGE Zertifizierung = gleichwertig DGE - Austria BIO Garantie - ISO 14001:2015 – Umweltmanagementsystem - Quality Austria Zertifikat ISO 9001:2015 - IFS-Zertifikat - MSC Zertifikat - ASC Zertifikat - ISO 50001:2018 – Energiemanagementsystem |
| Qualitätsstandards: | <ul style="list-style-type: none"> - Optimale Portionsgrößen für die Altersgruppe |

- Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
- Ohne Zusatz von Farbstoffen
- Ohne Zusatz von Konservierungsmitteln
- Ohne gentechnisch manipulierte Zutaten
- Keine Verwendung von Alkohol
- Keine Verwendung von Süßstoffen
- Verantwortungsvoller Einsatz von Zucker
- Besonders behutsamer Umgang mit Salz und besonders milde Würzung

Green Times - Foodservice Catering GmbH

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | Ginnheimer Str. 24-26 60487 Frankfurt am Main Telefonnummer: (0)69 / 77076056 E-Mail-Adresse: info@greentimes.de Webseite: www.greentimes.de |
| Verpflegungssystem: | Cook & Serve (Frischkostsystem) / Mischküche Cook und Hold (Warmanlieferung) Cook und Chill (Kaltanlieferung) |
| Angebotsbereich: | regional |
| Bei regionalem Angebot: Welche Regionen beliefern Sie? | Hochtaunuskreis, Landkreis Groß-Gerau, Landkreis Offenbach am Main, Main-Kinzig-Kreis, Main-Taunus-Kreis, Stadt Frankfurt am Main, Stadt Offenbach am Main, Stadt Wiesbaden, Wetteraukreis |
| Verwenden Sie Bio-Produkte? | ja |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | ja |
| Bio-Komponenten: | BIO-Einsatz (Zertifiziert durch: DE-ÖKO-021) variiert je nach Saison |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | ja |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | nein |
| Weitere Standards, Managementsysteme und/oder Zertifizierungen: | Als Familienbetrieb kochen wir seit 1992 mit viel Engagement und Liebe zum Detail für Kinder und Jugendliche. |
| Qualitätsstandards: | Selbstgemacht, frisch und lecker! Abwechslungsreich, Altersgerecht, Ausgewogen, Sicherheit und Transparenz |

Grümel gGmbH

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | Stubenallee 6 36041 Fulda Telefon: 06619029350 E-Mail: a.happe@gruemel.de Webseite: www.gruemel.de |
| Verpflegungssystem: | Cook & Hold (Warmanlieferung) Cook & Chill (Kaltanlieferung) |
| Angebotsbereich: | regional |
| Bei regionalem Angebot: Welche Regionen bedienen Sie? | Landkreis Fulda, Vogelsbergkreis |
| Referenzschulen: | Winfriedschule, Grundschule Bimbach, Grundschule Uttrichshausen, Grundschule Hosenfeld.... |
| Anteil an Bio-Produkten: | Bis zu 10 % |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | nein |
| Bio-Komponenten: | Als Beilagen wie z.B. Kartoffeln, Nudeln |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | ja |
| Anteil an regionalen Produkten: | Bis zu 10 % |
| Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte: | Bis zu 100 km |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | ja |
| Weitere Standards, Managementsysteme und/oder Zertifizierungen: | EU zertifizierte Großküche |

Grümel gGmbH Küche Grümel Casino

| | |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | Flemingstrasse 13 36041 Fulda Telefonnummer: 0661/869778909 Fax: 0661/869778949 E-Mail-Adresse: grosskueche@gruemel.de Webseite: gruemel.de |
| Verpflegungssystem: | Cook und Hold (Warmanlieferung) |
| Angebotsbereich: | Regional |

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Bei regionalem Angebot: Welche Regionen beliefern Sie? | Landkreis Fulda |
| Referenzschulen: | Grundschule Thalau |
| Anteil an Bio-Produkten: | Bis zu 10 % |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | nein |
| Bio-Komponenten: | Bio-Kartoffeln von Antoniusheim Fulda |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | ja |
| Anteil an regionalen Produkten: | Bis zu 10 % |
| Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte: | Bis zu 10 km |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | ja |
| Qualitätsstandards: | EU-Zulassung, zertifiziertes Hygienekonzept nach EU- Richtlinie |

gGmbH Grümel-Mensa Hünfeld

| | |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | Jahnstraße 7 36088 Hünfeld Telefonnummer: 06652-9923393 Fax: 06652-9923395 E-Mail-Adresse: k.moeller@gruemel.de Webseite: gruemel.de |
| Verpflegungssystem: | Cook und Hold (Warmanlieferung) |
| Angebotsbereich: | regional |
| Bei regionalem Angebot: Welche Regionen beliefern Sie? | Landkreis Fulda |
| Referenzschulen: | Ritter von Haune Schule Burghaun, Paul Gerhardt-Schule Hünfeld |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | nein |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | ja |

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Anteil an regionalen Produkten: | Bis zu 10 % |
| Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte: | Bis zu 20 km |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | ja |
| Qualitätsstandards: | zertifiziertes Hygienerezept nach EU-Richtlinien |

Grundhöfer – Obst & Gemüse Logistik – regional & bio

| | |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | Johann-Georg-Fahr Anlage 1 60437 Frankfurt Telefonnummer: 0694/0500848 E-Mail-Adresse: a.kolb@grundhoefer-frankfurt.de Website: www.grundhoefer-frankfurt.de |
| Verpflegungssystem: | Cook & Serve (Frischkostsystem) / Mischküche Cook und Chill (Kaltanlieferung) Sous vide |
| Angebotsbereich: | hessenweit |
| Verwenden Sie Bio-Produkte? | ja |
| Anteil an Bio-Produkten: | Komplettes Obst und Gemüse im Bio Sortiment – Produktrange von Apfel-Zucchini |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | ja |
| Anteil an regionalen Produkten: | in der heimischen Saison 80 % |
| Erläuterungen zum Einsatz regionaler Produkte: | Zusammenarbeit mit den Ökomodellregionen und partnerschaftliche Kooperation mit regionalen Bauern |
| Qualitätsstandards: | Hessen Bio „Wir handeln mit Verbandsware- und Bio-Erzeugnissen!“ |

H

| Hofmann Catering-Service GmbH | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | Adelbert-Hofmann-Straße 6 97944 Boxberg-Schweigern (BaWü) Telefon: 07930-601-152 E-Mail-Adresse: catering@hofmanns.de Website: hofmanns-catering.de |
| Verpflegungssystem: | Cook & Serve (Frischkostsystem)/Mischküche Cook & Freeze (Tiefkühlsystem) |
| Angebotsbereich: | hessenweit |
| Referenzschulen: | Grund- und Weiterführende Schulen in den Kreisen Kassel, Schwalm-Eder-Kreis |
| Anteil an Bio-Produkten: | kundenindividuell bis zu 100 % |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | Ja, mehrere. Wahlweise komplette Menülinien, Biotage oder Biowochen |
| Bio-Komponenten: | in allen Bereichen wählbar: Hauptkomponenten, Beilagen, Gemüse, Süßspeisen etc. |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | ja |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | ja, DGE: Zert-Konform |
| Weitere Qualitätsstandards, Managementsysteme: | Bio-Zertifizierung nach EU-Öko-Verordnung 2018/848 DE-ÖKO-001 Umfangreiches Eigenkontrollsystem zur Sicherung der Hygienestandards (HACCP) Feedback- und Vorschlagsmanagementsysteme Eigenes Online-Bestellsystem für Schulen und Kitas |

Hofmann Menü-Manufaktur GmbH

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | Adelbert-Hofmann-Straße 6 97944 Boxberg-Schweigern (BaWü) Telefon: 07930/601-0 Fax: 07930/601-272 E-Mail: info@hofmanns.de Webseite: hofmanns.de |
| Verpflegungssystem: | Cook & Freeze (Tiefkühlsystem) Mischküche |
| Angebotsbereich: | Hessenweit |
| Referenzschulen: | Über 100 Kitas und Schulen in Hessen, u.a. in den Landkreisen Fulda, Hersfeld-Rotenburg, Kassel, Marburg-Biedenkopf, Waldeck-Frankenberg und im Wetteraukreis |
| Anteil an Bio-Produkten: | Bis zu 100 % |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | Ja, mehrere |
| Bio-Komponenten: | in allen Bereichen wählbar: Hauptkomponenten, Beilagen, Gemüse, Süßspeisen etc. |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | Ja |
| Anteil an regionalen Produkten: | Bis zu 75 % |
| Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte: | Unter 100 km |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | Ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | Ja, DGE: Zert-Konform |
| Weitere Standards, Managementsysteme und/oder Zertifizierungen: | Bio-Zertifizierung, Iso-Zertifizierung, Energiemanagement-Zertifizierung, Fördermitglied Slow Food Deutschland, DLG Preis für langjährige Produktqualität |

K

| Kantinen&Catering Service Leone | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | Sudetenstraße 5a 64521 Groß-Gerau Telefon: 01735189049 E-Mail-Adresse: r.leone@kantinen.catering Webseite: www.kantinen.catering |
| Verpflegungssystem: | Cook & Serve (Frischkostsystem) / Mischküche Cook und Hold (Warmanlieferung) Cook und Chill (Kaltanlieferung) |
| Angebotsbereich: Bei regionalem Angebot: Welche Regionen beliefern Sie? | regional Landkreis Groß-Gerau |
| Referenzschulen: | Lindenschule Trebur, Berufsschule Groß-Gerau |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio- Menülinien an? | ja |
| Bio-Komponenten: | Nur mit Aufpreis Bio bestellbar |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | ja |
| Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte: | Bis zu 100 km |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | Nein |

L

| Lebensqualität e. V. | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | Schlierbacher Straße 54 37235 Hessisch Lichtenau Telefon: 056029190290 E-Mail-Adresse: info@lequa.de Webseite: www.lequa.de |
| Verpflegungssystem: | Cook & Serve (Frischkostsystem) / Mischküche Cook und Hold (Warmanlieferung) |
| Angebotsbereich: Bei regionalem Angebot: Welche Regionen beliefern Sie? | Regional Landkreis Kassel, Werra-Meißner-Kreis |
| Referenzschulen: | Meißnerlandschule, Eschenwaldschule |
| Verwenden Sie Bio-Produkte? | Ja |
| Anteil an Bio-Produkten | Bis zu 10 % |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio- Menülinien an? | Nein |
| Bio-Komponenten: | Fleisch und Gemüse |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | Ja |
| Anteil an regionalen Produkten | Bis zu 10 % |
| Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte: | Bis zu 50 km |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | Ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | Nein |

M

| Marienhof Metzgerei+Catering GmbH | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | Schleifweg 47 64331 Weiterstadt Telefon: 06150-2205 E-Mail-Adresse: <u>info@metzgerei-marienhof.de</u> |
| Angebotsbereich: | regional |
| Bei regionalem Angebot: Welche Regionen bedienen Sie? | Landkreis Darmstadt-Dieburg, Landkreis Groß-Gerau, Stadt Darmstadt |
| Referenzschulen: | Grundschule Erzhausen, Bürgermeister-Klingler-Schule Mörfelden, Astrid-Lindgren-Schule Mörfelden, uvm. |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | Nein |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | ja |
| Anteil an regionalen Produkten: | Bis zu 60 % |
| Erläuterungen zum Einsatz regionaler Produkte: | Bis zu 50 km |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | Nein |
| Weitere Qualitätsstandards, Managementsysteme: | Zertifizierung nach Dr. Kautz. Geprüft wurde das "Menü 1 - KITA". Da es die Qualitätsanforderungen an eine nährstoffoptimiert zusammengesetzte Kost und die aktuellen ernährungswissenschaftliche Richtlinien für eine bedarfsdeckende und gesunde Zusammensetzung erfüllt, wurde unsere Metzgerei mit einer Zertifizierung für einen nährstoffoptimierten Monatsspeiseplans ausgezeichnet. |

Menüpartner GmbH

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontakte: | Alte Rhinstraße 4 12681 Berlin Telefon: 030/540044-30 Fax: 030/540044-88 E-Mail: frank.lehmann@menuepartner.de matthias.sannig@menuepartner.de matthias.weiss@menuepartner.de Webseite: www.menuepartner.de |
| Verpflegungssystem: | Cook & Serve (Frischkostsystem)/Mischküche Cook & Freeze (Tiefkühlsystem) |
| Angebotsbereich: | Hessenweit |
| Referenzschulen: | Europäische Schule Frankfurt a.M. (Vorschule, Grundschule, Gymnasium) |
| Anteil an Bio-Produkten: | Bis zu 30 % |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | Ja |
| Bio-Komponenten: | Obst, Gemüse, Salat, Sättigungsbeilagen, zum Teil Fleisch |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | Ja |
| Anteil an regionalen Produkten: | Bis zu 40 % |
| Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte: | Bis zu 100 km |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | Ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | Nein |
| Weitere Standards, Managementsysteme und/oder Zertifizierungen: | Bio- Zertifizierung, Menüpartner Schulungsakademie, eigenes internetgestütztes Bestell- und Abrechnungssystem |
| Qualitätsstandards: | Menüpartner Qualitätsmanagementsystem, HACCP nach DIN EN ISO 9001:2015, DGE, Bremer Checkliste |

MiRoGH

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontakte: | Hoellackerweg 14 64868 Lautertal Telefon: 0177-2736500 E-Mail: info@mirogh.com Webseite: mirogh.com |
| Verpflegungssystem: | Cook & Serve (Frischkostsystem)/Mischküche Cook & Hold (Warmanlieferung) Cook & Chill (Kaltanlieferung) |
| Angebotsbereich: | Regional |
| Bei regionalem Angebot: Welche Regionen beliefern Sie? | Bergstraße, Hochtaunuskreis, Landkreis Darmstadt-Dieburg, Landkreis Groß-Gerau, Landkreis Offenbach am Main, Main-Taunus-Kreis, Odenwaldkreis, Stadt Darmstadt, Stadt Frankfurt am Main, Stadt Offenbach am Main, Stadt Wiesbaden |
| Referenzschulen: | Prälat-Diehl-Schule GG; Landratsamt GG; Finanzamt GG, Gymnasium Gernsheim; Johannes-Gutenberg-Schule, Mittelpunktschule Trebur |
| Anteil an Bio-Produkten: | Bis zu 20 % |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | nein |
| Bio-Komponenten: | Obst und Gemüse, Getreide |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | ja |
| Anteil an regionalen Produkten: | Bis zu 80 % |
| Erläuterungen zum Einsatz regionaler Produkte: | Bis zu 20 km |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | nein |

O

| O.P.A.L. Catering GmbH | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontakte: | Friedhofstraße 51 63065 Offenbach Telefon: 069/8509947-10 Fax: 069/8509947-210 E-Mail-Adresse: gf@opal-catering.de |
| Verpflegungssystem: | Cook & Hold (Warmanlieferung) |
| Angebotsbereich: | regional |
| Bei regionalem Angebot: Welche Regionen bedienen Sie? | Hochtaunuskreis, Landkreis Offenbach, Main-Kinzig-Kreis, Main-Taunus-Kreis, Stadt Darmstadt, Stadt Frankfurt am Main, Stadt Offenbach |
| Anteil an Bio-Produkten: | Bis zu 60 % |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | ja |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | ja |
| Anteil an regionalen Produkten: | Bis zu 40 % |
| Erläuterungen zum Einsatz regionaler Produkte: | Bis zu 60 km |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | ja |
| Weitere Qualitätsstandards, Managementsysteme: | DGE Zertifizierung Bio Zertifiziert Smiley Kreis Offenbach |

P

| PERO Catering | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontakte: | Langstraße 14 65554 Limburg Telefonnummer: 06431-201208 E-Mail-Adresse: info@perocatering.de |
| Verpflegungssystem: | Cook und Hold (Warmanlieferung) Cook und Chill (Kaltanlieferung) |
| Angebotsbereich: | Landkreis Limburg-Weilburg |
| Referenzschulen: | Kreis LM: Tilemann, Leo Sternberg, Theodor Heuss, Erich Kästner, Goethe, Marienschule, Taunusschule BC, Johannes Gym. Lahnstein |
| Verwenden Sie Bio-Produkte? | ja |
| Anteil an Bio-Produkten: | Bis zu 20 % |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | nein |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | ja |
| Anteil an regionalen Produkten: | Bis zu 50 % |
| Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte: | Bis zu 80 km |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | Ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | nein |

R

| Restaurant: Zum Goldenen Barren | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | Jahnstr 2 64839 Münster (Nordrhein-Westfalen) Telefon: 06071/37900 E-Mail-Adresse: zumgoldenenbarren@t-online.de Webseite: www.zumgoldenenbarren.de |
| Verpflegungssystem: | Cook & Serve (Frischkostsystem)/Mischküche |
| Angebotsbereich: | regional |
| Bei regionalem Angebot: Welche Regionen bedienen Sie? | Stadt Darmstadt, Landkreis Darmstadt-Dieburg, Odenwaldkreis |
| Referenzschulen: | ADS in Dieburg, PTI Schule in Dieburg |
| Anteil an Bio-Produkten: | Bis zu 10 % |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | nein |
| Bio-Komponenten: | Obst, Brot, Nudeln, Kartoffeln etc. |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | ja |
| Anteil an regionalen Produkten: | Bis zu 50 % |
| Erläuterungen zum Einsatz regionaler Produkte: | Bis zu 30 km |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | nein |

S

| Sander Catering GmbH | |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | Industriepark 12 56291 Wiebelsheim Telefonnummer: Frau Gippert-Stein: 0151 40 48 07 36 Herr Vogel: 0171 74 64 354 Fax: 0676693039714 E-Mail-Adresse: n.gippert-stein@sander-gruppe.com m.vogel@sander-gruppe.com Webseite: www.sander-gruppe.com www.sander-kanteenie.com |
| Verpflegungssystem: | Cook und Chill (Kaltanlieferung) |
| Angebotsbereich: | hessenweit |
| Bei regionalem Angebot: Welche Regionen beliefern Sie? | <ul style="list-style-type: none"> • Landkreis Groß-Gerau • Landkreis Offenbach am Main • Stadt Frankfurt am Main • Stadt Wiesbaden |
| Referenzschulen: | Kreis Groß-Gerau (8 Schulen) Kreis Bergstraße (3 Schulen) Stadt Frankfurt (1 Schule) Stadt Wiesbaden (1 Schule) Kreis Offenbach (1 Schule) |
| Verwenden Sie Bio-Produkte? | ja |
| Anteil an Bio-Produkten: | Bis zu 80 % |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | ja |
| Bio-Komponenten: | Komplette Menüs und Teilkomponenten sowie Salate, Dessert, Dressing |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | ja |
| Anteil an regionalen Produkten: | Bis zu 80 % Frisches Gemüse, Rohkost, Salat, Obst, Molkereiprodukte und Backwaren |
| Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte: | Bis zu 50 km |

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | ja |
| Weitere Standards, Managementsysteme und/oder Zertifizierungen: | DIN EN 9001:2015 Qualitätsmanagement, IFS 7 Higher Level, Bio-Zertifizierung, United Against Waste, Slow Food, DMSZ Energiemanagement ISO 50001, u.v.m. |
| Qualitätsstandards: | <ul style="list-style-type: none"> - Quartalsweise Prüfungen durch das Institut Fresenius - Rohprodukte von zertifizierten Lieferanten - Hohe Produktsicherheit mit lückenloser Rückverfolgung - Die Auswahl bester Zutaten und deren Verarbeitung nach höchsten Hygienestandards sowie eine gewissenhafte Auswahl von Lieferanten und beste Bedingungen beim Transport schaffen ideale Voraussetzungen für die Kreation und Produktion hochwertiger Speisen. Das hohe Niveau unserer Produktionsprozesse wird durch zahlreiche Zertifizierungen bestätigt. |

Schrolls Catering GmbH

| | |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | <p>Ludwig-Erhard-Straße 6 64653 Lorsch</p> <p>Telefonnummer: 06251/702795 Fax: 06251/7055652 E-Mail-Adresse: Info@schrolls-catering.de</p> <p>Webseite: www.schrolls-catering.de</p> |
| Verpflegungssystem: | <p>Cook & Serve (Frischkostsystem/Mischküche) Cook & Hold (Warmanlieferung)</p> |
| Angebotsbereich: | regional |

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bei regionalem Angebot: Welche Regionen beliefern Sie? | Bergstraße, Landkreis Darmstadt-Dieburg, Odenwaldkreis |
| Anteil an Bio-Produkten: | Bis zu 20 % |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | nein |
| Bio-Komponenten: | Nudeln, Reis, Gemüse, Tomatensoße, Brötchen, Salate (auf Karte ersichtlich) |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | nein |
| Anteil an regionalen Produkten: | |
| Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte: | Bis zu 20 km |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | ja |
| Weitere Standards, Managementsysteme und/oder Zertifizierungen: | - DGE, Bio, Fresenius, Ökostrom |
| Qualitätsstandards: | - keine Geschmacksverstärker - kein Hefeextrakt - wenig Zusatzstoffe - ausgesuchte Lieferanten (Odenwälder Metzgerei, Schädels Beilagen, Lindner Food) |

T

| TasteNext gemeinnützige Unternehmergesellschaft | |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten: | Mallaustraße 93-95 68219 Mannheim Telefonnummer: +(49) 621.32 69 86 30 E-Mail-Adresse: mail@tastenext.de Website: www.tastenext.de |
| Verpflegungssystem: | <ul style="list-style-type: none"> • Cook & Serve (Frischkostsystem) / Mischküche • Cook und Chill (Kaltanlieferung) |
| Angebotsbereich: | regional |

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bei regionalem Angebot: Welche Regionen beliefern Sie? | <ul style="list-style-type: none"> • Bergstraße • Landkreis Darmstadt-Dieburg |
| Anteil an Bio-Produkten: | Bis zu 50 % |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | nein |
| Bio-Komponenten: | Obst, Gemüse, Teigwaren, Reis, Milchprodukte, z.T. Fleischwaren |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | Ja |
| Anteil an regionalen Produkten: | Bis zu 30 % |
| Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte: | Bis zu 50 km |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | ja |
| Weitere Standards, Managementsysteme und/oder Zertifizierungen: | DGE-Zertifizierung für vegetarische und nährstoffoptimierte Linien für Schulverpflegung |
| Qualitätsstandards: | Biozertifizierung durch Prüfgesellschaft ökologischer Landbau mbH |

Tischlein deck dich Verpflegungsbetriebe ZAUG gGmbH

| | |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Adresse/ Kontaktdaten | Ludwig-Rinn-Straße 10 35452 Heuchelheim Telefonnummer: 0641 67897 Fax: 0641 62769 E-Mail-Adresse: tdd-kinder@zaug.de Webseite: tdd-kinder.zaug.de |
| Verpflegungssystem | Cook und Hold (Warmanlieferung) |
| Angebotsbereich: | regional |
| Bei regionalem Angebot: Welche Regionen beliefern Sie? | Lahn-Dill-Kreis, Landkreis Gießen, Landkreis Marburg-Biedenkopf, Vogelsbergkreis, Wetteraukreis |

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Anteil an Bio-Produkten: | Bis zu 30 % |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | ja |
| Bio-Komponenten: | Wir bieten täglich drei Menüs an. Davon ist ein Menü zu 100% Bio-Lebensmitteln zubereitet. |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | ja |
| Anteil an regionalen Produkten: | Bis zu 10 % |
| Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte: | Bis zu 80 km |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | ja |
| Weitere Standards, Managementsysteme und/oder Zertifizierungen: | <ul style="list-style-type: none"> - Bio-Zertifizierung - DGE-Zertifizierung - EU-Hygiene zertifiziert - ISO 9001:2015 zertifiziert |
| Qualitätsstandards: | <ul style="list-style-type: none"> - Urkunde COO2 optimierte Großküche - Qualitätsmanagement auf allen Prozessstufen - Kundenbewertungen werden durch ein Rückmeldesystem erfasst und fließen in die Speisenplanung ein - Anpassung der Portionsgröße damit alle Kinder und Jugendliche satt werden und die Speiseabfälle möglichst gering sind |

Transgourmet Deutschland GmbH & Co OHG

Adresse/ Kontaktdaten

Albert-Einstein-Straße 15
64560 Riedstadt

Telefonnummer: 06158/180 2256

E-Mail-Adresse:

schulversorgung@transgourmet.de

Webseite: www.transgourmet.de

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Verpflegungssystem | <ul style="list-style-type: none"> • Cook & Serve (Frischkostsystem) / Mischküche • Cook und Chill (Kaltanlieferung) • Cook und Freeze (Tiefkühlsystem) • Sous vide |
| Angebotsbereich: | Hessenweit |
| Referenzschulen: | Schulen u.a. im den Landkreisen Groß-Gerau, Darmstadt, Kassel, Lahn-Dill Kreis |
| Anteil an Bio-Produkten: | Bis zu 70 % |
| Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an? | ja |
| Bio-Komponenten: | Je nach Kundenwunsch sind zwischen 0 und 90% Bio-Anteil realisierbar. Ausnahme Fisch, dieser wird in MSC/ASC-Qualität genutzt. |
| Verwenden Sie regionale Produkte? | ja |
| Anteil an regionalen Produkten: | Bis zu 70 % |
| Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte: | Über 100 km |
| Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen: | ja |
| DGE-zertifizierte Menülinie: | nein |
| Weitere Standards, Managementsysteme und/oder Zertifizierungen: | <p>Lückenlose Kontrolle und Temperaturführung der Produkte ab Wareneingang über den gesamten Prozess bis zur Anlieferung in den Produktionsküchen der Kunden. IFS-Zertifizierung, Bio-Zertifizierung,</p> <p>Internes und externes Evaluationssystem zur Überprüfung und Sicherstellung im Rahmen der QS. und Arbeitssicherheit.</p> <p><u>Qualitätsstandards:</u> QS-Prüfsystem der QS Qualität und Sicherheit GmbH; EU-Zulassung gem. EG-Verordnung Nr. 853/2004; International Featured Standards (IFS)</p> |

"Higher Level"; DIN ISO 45001:2018;
Beruf und Familie.