

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: 19.07.2024).

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
antonius Netzwerk Mensch - antonius Küche.....	3
apetito kids&school GmbH.....	4
apetito catering EDUCATION.....	5
ASB Hessen Service GmbH	7
B.....	9
Bärenstark - Gutes Essen GmbH.....	9
Benjamin Bantschow e.K.....	10
Bilges Küche.....	11
Bio Catering Safran.....	12
biond GmbH	13
C.....	15
Calis Biocatering	15
E.....	16
El Tucano	16
ESSwerk gemeinnützige Integrationsgesellschaft mbH	17
F.....	19
FPS CATERING GmbH & Co KG - BIOLOGISCH Catering für Schulen & Kitas	19
Frischmenü GmbH.....	21
G	23
Geschmacksschatz.....	23
GMS GOURMET GmbH.....	25
Green Times - Foodservice Catering GmbH	27
Grümel gGmbH.....	28

Grümel gGmbH Küche Grümel Casino	28
gGmbH Grümel-Mensa Hünfeld	29
Grundhöfer – Obst & Gemüse Logistik – regional & bio	30
H	31
Hofmann Catering-Service GmbH	31
Hofmann Menü-Manufaktur GmbH.....	32
K.....	33
Kantinen&Catering Service Leone.....	33
L	34
Lebensqualität e. V.....	34
M	35
Marienhof Metzgerei+Catering GmbH	35
Menüpartner GmbH.....	36
MiRoGH	37
O	38
O.P.A.L. Catering GmbH	38
P.....	39
PERO Catering.....	39
R.....	40
Restaurant: Zum Goldenen Barren	40
S	41
Sander Catering GmbH.....	41
Schrolls Catering GmbH.....	42
Spielraum GmbH	43
T	44
TasteNext gemeinnützige Unternehmergeinschaft.....	44
Tischlein deck dich Verpflegungsbetriebe ZAUG gGmbH	45
Transgourmet Deutschland GmbH & Co OHG	46
V.....	47
Vielfalt Menü GmbH.....	47

A

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

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

Geschmacksschatz	
Adresse/ Kontaktdaten:	Robert-Bosch-Str. 29a 55129 Mainz Telefon: (06131) 2 18 58 81 E-Mail-Adresse: hallo@geschmacksschatz.de Webseite: www.geschmacksschatz.de
Verpflegungssystem:	Warmlieferung (Cook&Hold) Kaltlieferungen (Cook&Chill)
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	Wir bieten Warmlieferung (Cook&Hold) und Kaltlieferungen (Cook&Chill) an. Für unsere Kaltlieferung nutzen wir ein neues System mit Cool&Hot-Boxen, die sowohl kühlen als auch erwärmen können. Diese mobilen, kompakten Boxen laufen über eine Haushaltssteckdose und werden von uns kostenfrei zur Verfügung gestellt. Sie schalten automatisch vom Kühlmodus ins Erwärmen, sodass das Essen zur gewünschten Zeit fertig ist

und nur noch aus der Box genommen werden muss. Extra Personal ist nicht notwendig.

Leistungen: reines Kinder-Catering, Speisen nur auf Bedürfnisse von Kindern ausgerichtet (Speiseplangestaltung, Speisenzusammensetzung, Namen der Gerichte, Essenskarten zum Ausschneiden oder Aufhängen, Aktionen), vegane Gerichte, Berücksichtigung von 14 Allergenen. Wir kochen die Sonderessen selbst.

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.

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:	<p>Hoellackerweg 14 64868 Lautertal</p> <p>Telefon: 0177-2736500 E-Mail: info@mirogh.com Webseite: mirogh.com</p>
Verpflegungssystem:	<p>Cook & Serve (Frischkostsystem)/Mischküche Cook & Hold (Warmanlieferung) Cook & Chill (Kaltanlieferung)</p>
Angebotsbereich:	Regional
Bei regionalem Angebot: Welche Regionen beliefern Sie?	<p>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</p>
Referenzschulen:	<p>Prälat-Diehl-Schule GG; Landratsamt GG; Finanzamt GG, Gymnasium Gernsheim; Johannes-Gutenberg-Schule, Mittelpunktschule Trebur</p>
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)

Spielraum GmbH

Adresse/ Kontaktdaten:	An der Luthereiche 11a 63110 Rodgau Telefonnummer: 0176-43405952 E-Mail-Adresse: kueche@spielraum-rodgau.de Webseite: www.spielraumrodgau.de
Verpflegungssystem:	Cook & Serve (Frischkostsystem/Mischküche)
Angebotsbereich:	regional
Bei regionalem Angebot: Welche Regionen beliefern Sie?	Landkreis Offenbach am Main

Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	nein
Bio-Komponenten:	keine
Verwenden Sie regionale Produkte?	ja
Erläuterung zum Einsatz regionaler Produkte:	Bis zu 50km
Orientierung an Empfehlungen des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen:	ja
DGE-zertifizierte Menülinie:	nein

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) "Higher Level"; DIN ISO 45001:2018; Beruf und Familie.</p>

V

Vielfalt Menü GmbH

Adresse/ Kontaktdaten:

Oberlandstraße 13-15
12099 Berlin

	Telefon: 0160 969 66 55 9 E-Mail-Adresse: lars.bimboes@vielfaltmenue.com Webseite: www.vielfaltmenue.com
Verpflegungssystem:	Cook & Serve (Frischkostsystem) / Mischküche Cook und Hold (Warmanlieferung) Cook und Chill (Kaltanlieferung) Cook und Freeze (Tiefkühlsystem)
Angebotsbereich:	hessenweit
Referenzschulen:	Lycee Frankfurt Internationale Schule Frankfurt (ISF)
Verwenden Sie Bio-Produkte?	ja
Bieten Sie eine oder mehrere Bio-Menülinien an?	ja
Bio-Komponenten:	Wir verwenden, nach Kundenwunsch Obst/Gemüse, aber auch Fleisch und Fisch in Bio
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	siehe unsere Web Seite
Qualitätsstandards	siehe unsere Web Seite