

Herzlich  
willkommen...

## ZUR MITTAGSVERPFLEGUNG IN DER OBERSCHULE ELSTAL

### Das Verpflegungsangebot - vielseitig & ausgewogen

Täglich können Schüler/-innen und Lehrer/-innen ihren Favoriten wählen. Bei einem Angebot von täglich **3 vollwertigen Wahlessen** fällt das nicht schwer; hier ist für jeden etwas dabei. Regelmäßig bereichern auch Rohkost, Obst und Desserts sowie ausgewählte Bio-Produkte aus kontrolliert ökologischem Landbau den Speiseplan. Guten Appetit!

### Sodexo Cook & Chill - Frische auf den Punkt gebracht

Frisch Kochen & Schnellkühlen in unserer Regionalküche Werder - Erwärmen & Endgaren punktgenau zur Mittagspause bei Ihnen in der Einrichtung. Mit diesem modernen, ausgeklügelten Verfahren sind wir in der Lage, hochwertige und sichere Speisen zur Verfügung zu stellen. **Frische, Optik und Geschmack überzeugen, die Nährstoffe bleiben optimal erhalten.**

### Anmeldung zur Essenteilnahme

Wer an der Mittagsverpflegung teilnehmen möchte, sendet einfach das **Anmeldeformular** (liegt zusammen mit der Elterninformation an der Essenausgabe und im Sekretariat aus) vollständig ausgefüllt an unser **Servicecenter**: Sodexo SCS GmbH, Servicecenter, Meeraner Straße 21, 12681 Berlin (Telefon: 030 / 54977280; E-Mail: [kd@sodexo.de](mailto:kd@sodexo.de)). Nach Erhalt der Anmeldebestätigung, die auch Kundennummer, die persönliche Schüler-Code-Karte und ggf. eine PIN-Nummer beinhaltet, kann es schon losgehen und das Essen bestellt werden.

### Essenbestellung & Essenausgabe - einfach & flexibel

Die Essenbestellung kann klassisch mit **Bestellkarte** oder online auf **[www.essen-bei-sodexo.de](http://www.essen-bei-sodexo.de)** erfolgen. Basis ist der jeweilige Monatsspeiseplan. Als Bestellnachweis am jeweiligen Essenstag dient die Code-Karte, die am Ausgabeterminial gescannt und mit der vorliegenden Bestellung abgeglichen wird. Ab- und Umbestellungen sind kurzfristig möglich (Details im Anmeldeformular), im Krankheitsfall auch am gleichen Tag von 6:00 - 8:00 Uhr.



### Über uns

Mit Sodexo haben Sie eines der erfahrensten Unternehmen für Kinder- und Schülerversorgung an Ihrer Seite. Wir wissen, worauf es bei gesunder Ernährung für Kinder und Jugendliche ankommt und setzen dies kompetent und sicher in altersgerechten Verpflegungsangeboten um. Hierzulande nutzen ca. 220.000 junge Gäste täglich diesen Service. Weil Qualität die Grundlage für eine gute Partnerschaft ist, besitzt Sodexo für alle Arten von Catering-Dienstleistungen das Qualitätszertifikat ISO 9001:2000. Dieses offizielle Gütesiegel beinhaltet die Erfüllung hochgesteckter Normen und die jährliche Überprüfung durch ein unabhängiges Institut. Die Regionalküche Werder erlangte darüber hinaus durch Erreichen anspruchsvoller Umweltziele das Umweltzertifikat ISO 14001:2004. Sodexo weiß um die Verantwortung gegenüber Gästen und kontrolliert permanent Nährwerte, Geschmack, Service, Hygiene, Sicherheit und Umweltaspekte im Dienst der Gesundheit. [www.sodexo.de](http://www.sodexo.de)