



Informationen zur Mittagsverpflegung

sodexo
SERVICES DER LEBENSQUALITÄT

**Grundschule
„Rosa
Luxemburg“
in Luckau**

Herzlich willkommen bei Sodexo, liebe Eltern!

Als erfahrener und kompetenter Verpflegungspartner von Schulen freuen wir uns, Ihrem Kind eine ausgewogene Mittagsverpflegung anbieten zu können, die eine wichtige Grundlage für die gesunde Entwicklung und das Leistungsvermögen bildet.

Wissen macht Ah! Das kennen viele Kinder aus dem Fernsehen. Wissen macht aber auch U, nämlich den Unterschied. Das zeigen wir Ihnen mit diesem Infoblatt. Wir möchten Sie gern über Ihre Ansprechpartner informieren, aber auch über unsere Kochweise und die Vielseitigkeit des Angebotes.

SODEXO COOK & CARRY – SO KOMMT FRISCHES BESSER AN

Wir kochen Ihr Essen jeden Tag frisch – in unserer Küche in Cottbus. Und zwar mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln. Kurze Wege, modernes Equipment, schonender Transport und optimierte Logistik sorgen dafür, dass die frisch gekochten Speisen nicht nur pünktlich, sondern auch heiß und qualitätsgerecht in Ihrer Schule ankommen.

Und so funktioniert Cook & Carry

Nach dem Kochen fahren wir die frisch zubereiteten Speisenkomponenten getrennt voneinander in wärme- bzw. kälteisolierenden Thermoporten zu Ihnen. Das Transportsystem garantiert, dass selbst sehr empfindliche Lebensmittel wie z. B. gedünstetes Fischfilet oder Gemüseschnitzel einwandfrei ankommen. Wärmewagen vor Ort sichern die optimale Temperatur bis zum Ende der Essensausgabe.



AUSGEWOGENHEIT MIT BRIEF UND SIEGEL

Das abwechslungsreiche Speisenangebot trägt mit wichtigen Nährstoffen dazu bei, fit durch den Tag zu gelangen. Mehr noch: Unsere Menülinien orientieren sich am DGE-Qualitätsstandard für Schulverpflegung und gewährleisten eine ernährungsphysiologisch optimal ausgewogene Mittagsverpflegung. Es gibt keine Wiederholung der Menüs innerhalb von 6 Wochen.

IMMER FÜR SIE DA!

Unser erfahrener Betriebsleiter Sven Paprosch und sein Team sorgen für schmackhaftes und vollwertiges Mittagessen.

Bei Fragen rund um die Themen Essensbestellung und Abrechnung steht Ihnen unser Kundenservice von montags bis freitags von 06:00 bis 15:00 Uhr zur Verfügung.

Telefon: 03494 66 94-400 oder
E-Mail: kundenservice@sodexo.com

Sie haben weitere Fragen? Sie erreichen unsere Kundenbetreuerin Frau Quensel per E-Mail unter ines.quensel@sodexo.com.

UNSER ANGEBOT

Vollwertig, frisch und lecker

Ein vielseitiger Mix aus Tradition und Trend bringt gute Laune auf den Tisch. Täglich verschiedene Menüs zur Wahl, davon mindestens 1 vegetarische- und 1 DGE-zertifizierte Menülinie. Diese Menülinien erkennen Sie an der farbigen Markierung im Speiseplan.

Täglicher Vitamin-Kick in unserer Vitamintheke

Wechselnde Salate, Rohkost, Frischobst oder Dessert ergänzen das Mittagmenü.

Fit mit H₂O & Co.

Trinkwasser, Mineralwasser oder ungesüßter Früchte-, Kräuter- oder Rotbuschtee stehen als Durstlöcher immer bereit.

LERNEN UND SPASS VERBINDEN

Kinder sollen in der Schule lernen und Spaß haben. Das unterstützen wir mit qualifizierten Angeboten für die Ernährungsbildung. Dazu zählen unter anderem:

- das beliebte Klassen-Kochevent „**cook@school**“
- das unterhaltsame **Sodexo-Korbtheater**

Diese Angebote ist zusätzlich buchbar. Mehr Infos dazu erhalten Sie von Ihrer Kundenbetreuerin.

Mehr Abwechslung

3 Aktionen pro Jahr rund um Ernährung und aktuelle Themen schaffen noch mehr Abwechslung und neue Geschmackserlebnisse.

DAS 1x1 DES ESSENS

Bei Sodexo zu essen ist ganz einfach*. Die Anmeldung erfolgt über unsere auf der Website sohappy-catering.de Weitere Informationen in der separaten Onlineregistrierung. Das Essen online bestellen, um- oder abbestellen ist so kinderleicht wie das kleine 1x1.

Bei Krankheit Ihres Kindes kann das Essen bis 08.00 Uhr abbestellt werden.



APP GEHT'S

Auf der übersichtlichen Website www.sohappy-catering.de und in der App **So hAPPY** können Sie Essen bestellen*. Darüber hinaus erhalten Sie News aus der Sodexo-Welt und

- Infos zu Sodexo-Aktionen und Gewinnspielen
- Tipps zu Ernährungsthemen und Allergenen
- Rezepte für die ganze Familie.

ÜBER SODEXO

Zertifizierte Qualität

Weil Qualität die Grundlage für eine gute Partnerschaft ist, besitzt Sodexo für alle Arten von Catering-Dienstleistungen das Qualitätszertifikat ISO 9001:2015. Sodexo weiß um die Verantwortung gegenüber Gästen und kontrolliert permanent Nährwerte, Hygiene, Geschmack, Service, Umwelt und Sicherheit im Dienst der Gesundheit.

Umweltmanagement & Nachhaltigkeit

Eine lebenswerte Zukunft ist uns wichtig. Mit unserer Nachhaltigkeitsverpflichtung **Better Tomorrow 2025** bündeln und verfolgen wir klare Ziele. Dazu gehören soziale Initiativen wie Stop Hunger oder Servathon, mit denen wir die Deutsche Tafel unterstützen. Aber auch regionale, saisonale und nachhaltige Produkte, Fisch und Meeresfrüchte aus nicht überfischten Beständen sowie kluges Energie- und Ressourcenmanagement. Mehr Informationen finden Sie auf www.de.sodexo.com.

* Voraussetzung ist ein Kundenkonto bei Sodexo.

