



Anmeldeformular zur Mittagsverpflegung
An der Mensa der
Französischen Schule in Tübingen

I. Angaben sind grundsätzlich zum Erwerb eines Chips erforderlich

Nachname/Vorname Schüler(in):	
Schule:	
Klasse:	
Nachname/Vorname Erziehungsberechtigte:	
Straße, Hausnummer:	
PLZ, Wohnort:	
Telefon:	
E-Mail:	

Ort, Datum

Unterschrift der Erziehungsberechtigten

Geben Sie bitte das Formular über den Klassenlehrer/die Klassenlehrerin an das Sekretariat Ihrer Schule ab.



Unsere

Qualitätsstandards

Qualitativ hochwertige Verpflegung

Unsere Speisen sind aus frischen Zutaten hergestellt und scho-nend zubereitet. Permanente Qualitätskontrollen sorgen für Top-Qualität.

Vielfältiges Speisenangebot

Wir bieten Ihnen vom Frühstück, über kalte und warme Snacks bis zum vollwertigen Mittagessen ein ausgewogenes Ange-bot. Saisonale und themenbezogene Aktionstage sorgen für Abwechslung.

Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis

Bei uns erwartet Sie beste Verpflegung zu angemessenen Preisen.

Flexibilität bei der Angebotsgestaltung

Wir stellen uns auf Ihre Bedürfnisse ein. Die Ergebnisse aus Ge-sprächen mit den Ansprechpartnern vor Ort und regelmäßigen Kundbefragungen fließen in unsere Speisekartengestaltung ein.

Einhaltung der Hygienerichtlinien

Alle Mitarbeiter durchlaufen eine Hygieneschulung. Regelmäßi-ge Überprüfungen sorgen für die Einhaltung unserer Hygiene-standards.

Geschulte Mitarbeiter

Diverse Schulungen und Weiterbildungsveranstaltungen hal-ten unsere Mitarbeiter immer auf dem neuesten Stand.

Service und Kundenfreundlichkeit

Ein freundliches Lächeln gehört für uns einfach dazu. Auch bei Fragen, Wünschen oder Anregungen haben unsere Mitarbeiter stets ein offenes Ohr für Ihre Belange und helfen gerne weiter.

Gutes essen, Tag für Tag!



PAUSE GEFÄLLIG?

Gutes essen, Tag für Tag!

*Dann schau doch mal
in deiner Mensa vorbei!*

SANDER Catering GmbH
Industriepark 12, 5629 Wiebelheim
Tel. 06766 9303-0
info@sander-catering.de
www.sander-catering.com



Für clevere Schüler

über uns

Wer viel arbeitet, der muss auch Energie tanken. Die gute alte Stulle macht selten Spaß und die Currywurst mit Pommes macht schlapp.

Bei uns bekommt ihr mehr Power!

Wir servieren euch ein Mittagessen, das gesund ist und trotzdem lecker schmeckt!

In unserer Mensa könnt ihr nach Herzenslust genießen, entspannen und gut gestärkt in die nächste Schulstunde gehen. Wir servieren von montags bis freitags frische, abwechslungsreiche und gesunde Mittagessen. Ob Vollkost oder Vegetarisch – für jeden Geschmack ist etwas dabei! Alle Gerichte sind mit frischen Zutaten schonend zubereitet. Knackige Salate und feine Desserts gibt es natürlich auch sowie ein Getränk nach Wahl!

Informationen rund um die Mittagsverpflegung durch SANDER Catering in der Mensa!

Gutes Essen, Tag für Tag. SANDER Catering.

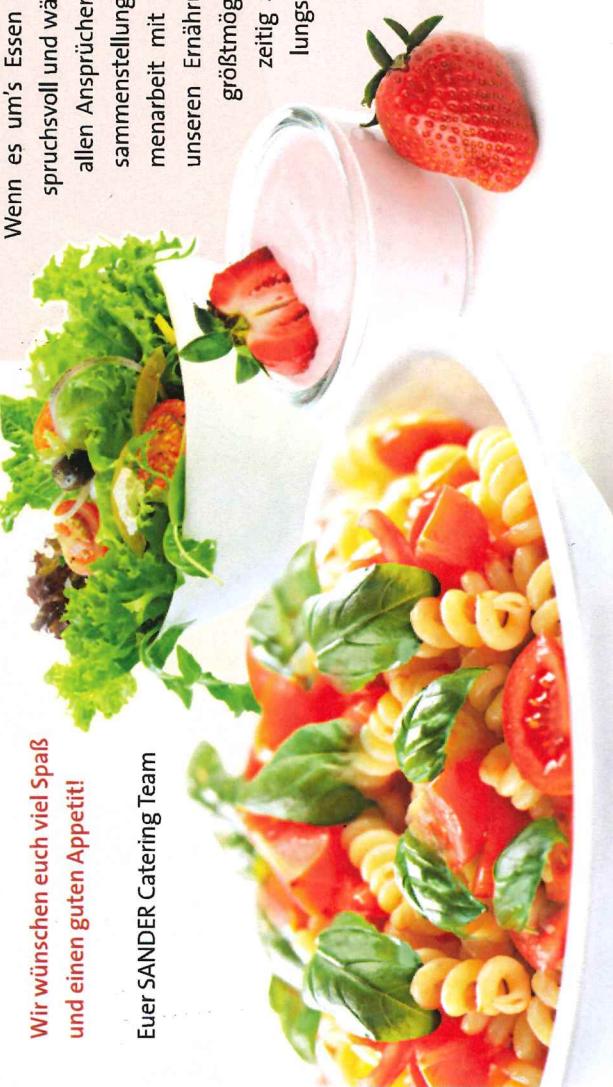
Unsere Aufgabe ist es, Menschen außer Haus eine ausgewogene und gesunde Ernährung zu ermöglichen: Mit individuell zubereiteten Gerichten, die Tag für Tag Freude machen. Unser oberstes Prinzip heißt Frische – Frische bei den Zutaten und der Zubereitung. SANDER Catering bietet mit hoher Qualität und großer Abwechslung echten Genuss – preiswert und genau da, wo Menschen arbeiten oder leben.

Essen, das Schülern Spaß macht – und Eltern Sicherheit gibt.

Wenn es um's Essen geht, sind Kinder häufig anspruchsvoll und wählerisch. Damit die Speisekarte allen Ansprüchen gerecht wird, erfolgt die Zusammenstellung unserer Gerichte in Zusammenarbeit mit Schülern, Eltern, Lehrern und Ernährungsberatern. So stellen wir größtmögliche Zufriedenheit bei gleichzeitig ausgewogenen und abwechslungsreichen Mahlzeiten sicher.

**Wir wünschen euch viel Spaß
und einen guten Appetit!**

Euer SANDER Catering Team



Frische, die bei Schülern ankommt.
Wir bieten den Schülern täglich die Auswahl zwischen zwei ausgewogenen Mahlzeiten inklusive einem Getränk. Frische Salate und Desserts ergänzen unser Angebot. Ob Vollkost oder Vegetarisch – alle Gerichte sind mit frischen Zutaten schonend zubereitet. Leckere Bio-Gerichte sowie saisonale Spezialitäten sorgen für Abwechslung auf der Speisekarte.

Innovation, die sich rechnet.

Die Abrechnung erfolgt ganz unkompliziert mit unserem bargeldlosen Abrechnungssystem. Nach der Anmeldung in der Schule oder direkt bei SANDER Catering erhältst du gegen Kautions einen Chip. Diesen kannst du durch Überweisung mit einem Guthaben für den Verzehr aufladen.

Qualitätsansprüche

Um unseren hohen Qualitätsanspruch zu halten, richten wir uns nach den folgenden Normen:

- DIN EN ISO 9001:2008
- International Food Standard (IFS) Version 5 (inkl. HACCP-Konzept)
- Bio-Zertifikat nach EU-Ökoverordnung

Du möchtest noch mehr von uns erfahren?
Dann schau doch einmal auf unserer Homepage
www.sander-catering.com vorbei.



SANDER
Catering

Kantinen

Gutes Essen, Tag für Tag!

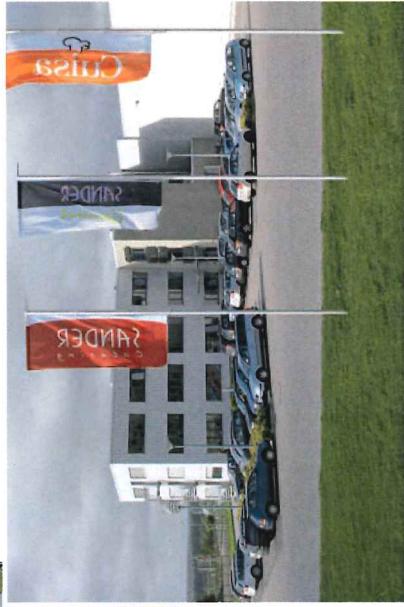
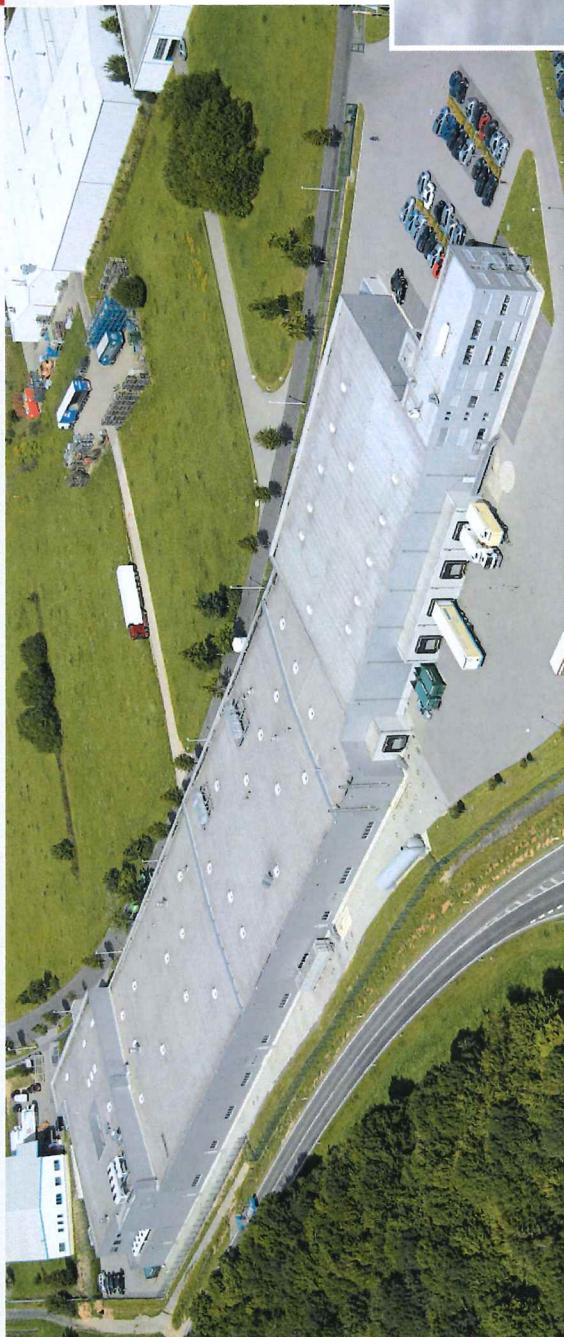


Ihr Partner für gastronomische Konzepte in KiTas und Schulen

Täglich frische Speisen,
einzigartige Ideen und beste Qualität

SANDER CATERING

Wir sind Ihr kompetenter Partner für ganzheitliche gastronomische Verpflegungskonzepte. Unser Schwerpunkt liegt in der Bewirtung von Betriebsrestaurants, Kantinen von Schulen und Kindertagesstätten sowie die Beköstigung diverser Senioreneinrichtungen. Darüber hinaus übernehmen wir auch gerne für Ihr Unternehmen die Konferenz- und Gästebewirtung sowie den Seminarservice.



Als Familienunternehmen stehen wir für zuverlässige und ökonomische Dienstleistungen sowie eine persönliche und individuelle Betreuung. Unser Erfolgsrezept: täglich frische Produkte, einzigartige Ideen und der Anspruch, nur das Beste zu liefern.

SANDER Catering ist ein von der Familie Sander inhabergeführtes mittelständisches Unternehmen mit Sitz im rheinland-pfälzischen Wiesloch bei Koblenz. Wir bieten ausgewogene und abwechslungsreiche Speisen für alle Altersstufen an und finden mit Ihnen gemeinsam individuelle Bewirtschaftungskonzepte, die vor Ort flexibel umgesetzt werden können.

SANDER
catering

Gutes Essen, Tag für Tag!
Kantinen

Marktfrische Vielfalt, erlebbare Qualität
und spürbarer Genuss.



PHILOSOPHIE UND QUALITÄT

Gutes essen, Tag für Tag

Unser Anspruch: Höchste Qualität von der Produktion bis zur Präsentation

Unsere tägliche Aufgabe ist es, unsere Gäste in angenehmer, entspannter Atmosphäre mit guten und abwechslungsreichen Speisen zu verwöhnen. Dazu zählen neben handwerklicher Frische, bester Qualität und kundenorientiertem Service auch perfekte Abläufe – von Einkauf und Zubereitung bis zur Ausgabe der Speisen. Mit individuell abgestimmten, zielgruppengerechten Speisen sowie regionalen Spezialitäten treffen wir den Geschmack der Menschen, Tag für Tag.

Qualität und deren ständige Verbesserung – das ist unser Grundsatz. Für unsere Produkte gilt das ebenso wie für unsere Mitarbeiter. Wir setzen auf die kontinuierliche Aus- und Weiterbildung unseres gesamten Personals und garantieren höchste Hygienestandards vom Einkauf über die Zubereitung der Speisen bis zur Präsentation auf dem Teller. Wir arbeiten mit regionalen Zulieferern und Lieferanten zusammen, damit die Wege so kurz wie möglich bleiben.

Um unseren hohen Qualitätsanspruch zu halten, richten wir uns nach den folgenden Normen:

- DIN EN ISO 9001:2008 International Food Standard (IFS) Version 5 (inkl. HACCP-Konzept)
- Bio-Zertifikat nach EU-Ökoverordnung

SÄNDER
Catering

Kantinen



Gutes essen, Tag für Tag!

Genuss & Leidenschaft
Die Grundlagen für gute Küche



KANTINE

- Unser Konzept für frische Qualität beim Mittagessen

Lust am Genuss und Leidenschaft für gutes und gesundes Essen – das beginnt bereits im Kindes- und Jugendalter. SANDER Catering bietet Kindern- und Jugendlichen daher abwechslungsreiche und altersgerechte Gerichte, die schmecken und gut tun. Über hundert Schulen und Kindergärten vertrauen bereits auf unser einzigartiges Frischekonzept. Lassen Sie uns auch Ihre Schul- und Kindergartenkinder jeden Tag aufs Neue für frische Qualität begeistern.

Wir setzen auf:

- Qualität und Frische
- Abwechslung und Vielfalt
- Service und Know How

Die Speisen für Kinder- und Jugendliche entwickeln wir mit Liebe zum Detail und hoher Kreativität. Denn ob groß oder klein – jeder Gast von SANDER Catering hat denselben Anspruch auf die marktfrische Vielfalt, erlebbare Qualität und den spürbaren Genuss unserer Speisen.

SANDER
catering

Gutes essen, Tag für Tag!
Kantinen

Wir legen Wert auf
Qualität und Frische

Genuss kommt durch
Abwechslung und Vielfalt

Wir nehmen Ihnen die Arbeit ab
durch Serviceorientierung und Know-how



QUALITÄT & FRISCHE

- Beste Zutaten, die höchste Ansprüche an Qualität und Frische erfüllen, sind für uns eine Selbstverständlichkeit.
- Unsere Speisen werden an unserem Standort in Wiebesheim frisch vorbereitet und einmal wöchentlich gekühlt angeliefert.
- Der letzte Zubereitungsschritt der Speisen erfolgt schonend und schnell zu den entsprechenden Ausgabezeiten im Kombidämpfer bei Ihnen vor Ort.
- Die Stand- und Warmhaltezeiten sind besonders kurz. Das Essen kommt frisch und gesund auf den Tisch – individuell auf Porzellantellern oder in Schüsseln portioniert.
- Salat muss knackig sein – daher ergänzen pfückfrische Salate aus Ihrer Region unser geliefertes Speisenangebot.

ABWECHSLUNG & VIELFALT

- Ihre Schüler haben täglich die Auswahl zwischen zwei Gerichten, von denen eines vegetarisch ist. Zudem werden gluten- und laktosefreie Speisen angeboten.
- Jeder Schüler erhält im täglichen Wechsel ein Dessert oder Beilagensalat sowie ein Getränk. Stellt Ihre Schule Wasserspender oder Ähnliches bereit, kann das Getränk aus der Kalkulation genommen werden.
- Alle Gerichte sind ganz auf das jeweilige Alter, den Geschmack und die speziellen Bedürfnisse der Kinder und Jugendlichen abgestimmt.
- Die Wünsche, Ideen und Lieblingsgerichte unserer jungen Gäste fließen selbstverständlich in unsere Speisekarte ein.
- Die Speisekarten werden nach den Grundlagen der DEG erstellt und von Ernährungsberatern mitentwickelt.

SERVICE & KNOW-HOW



Gut essen, Tag für Tag!
Kantinen

SANDER
Catering

Gutes Essen für
Kindergartenkinder



KANTEEENIE - KINDERGARTEN

Ist Ihre Einrichtung vorwiegend auf Ganztagesbetreuung ausgerichtet? Von Kindergarten zu Kindergarten kann der Bedarf an Speisen stark variieren. Gerne erarbeiten wir mit Ihnen das passende Konzept, um unsere kleinen Gäste in Ihrem Hause mit fantasievollen Gerichten zu begeistern.

Sie entscheiden, ob wir den gesamten Küchenbereich bewirtschaften oder Sie und Ihre Mitarbeiter bei der Zubereitung unserer Produkte vor Ort unterstützen dürfen. Ob Sie die Speisen individuell

angerichtet servieren oder die Kinder sich selbst am Tisch bedienen – wir richten uns ganz nach Ihren Vorstellungen.

Sollte für die Umsetzung des für Sie individuell entwickelten Konzepts neues Personal benötigt werden, suchen wir die passenden Mitarbeiter in Ihrer Region. Selbstverständlich beziehen wir Sie und Ihren Träger in die Entscheidung mit ein – denn unser Ziel ist eine partnerschaftliche Zusammenarbeit.



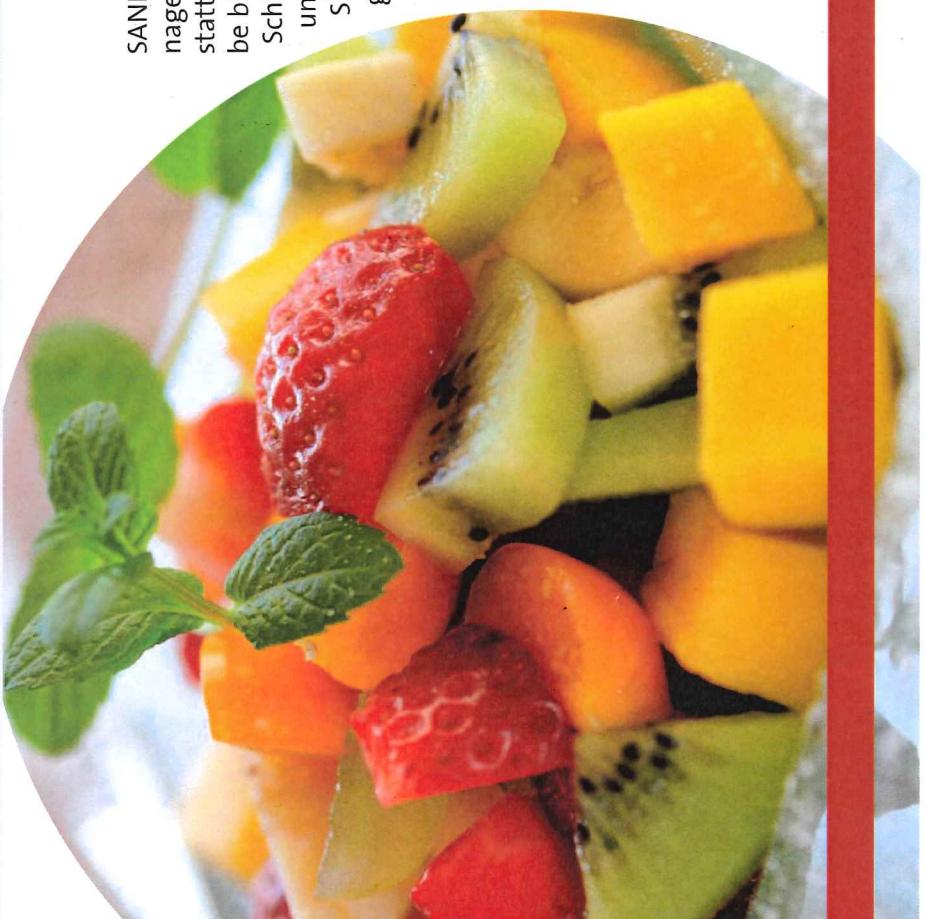
SANDER
catering

Gutes essen, Tag für Tag!
Kanteenie

Gutes Essen für
Schüler



KANTINE - SCHULE



SANDER Catering übernimmt das gesamte Management Ihres Küchenbereichs – von der Ausstattung über die Essenszubereitung und -ausgabe bis hin zur Abrechnung. Der Vorteil für Sie: Ihre Schüler sind jeden Tag optimal mit vollwertigen und altersgerechten Speisen versorgt, ohne dass Sie dafür ein hohes Maß an Arbeitszeit einbringen müssen.

Gerade die älteren Schülerinnen und Schüler möchten auch mal einen Snack zwischendurch. Wir machen Ihren Kiosk zum Schüler-Bistro: mit belegten Brötchen, frischem Obst und leckeren Smoothies bis hin zu warmen Speisen wie Wraps und Trendprodukten wie Bagels oder Panini. Die Getränke-Bar bietet über Automaten Kaltgetränke wie Apfelschorle, Mineralwasser, Saft und Bionade an. Im „Heißen Becher“ gibt es Kaffeeverariationen, Tee und Schokolade to go.

SANDER
Catering

Kantinen

Gutes Essen, Tag für Tag!

Vielen Dank für
Ihr Interesse an SANDER Catering.

KONTAKT

Halten Sie Kontakt:

Sander Catering GmbH
Industriepark 12
56291 Wiebelsheim

Tel.: 06766 - 9303 0
Mail: info@sander-catering.com



SANDER
catering

Gutes Essen, Tag für Tag! | Kantine