

B: Vertragsunterlagen

Inhaltsverzeichnis

§ 1 Vertragsgrundlagen.....	2
§ 2 Vertragsgegenstand.....	2
§ 3 Vergütung des Auftragnehmers	2
§ 4 Haftung und Haftpflichtversicherung	3
§ 5 Evaluation und Kontrolle	3
§ 6 Vertragsstrafe und Sanktionen.....	4
§ 7 Vertragslaufzeit und Kündigungsrechte.....	5
§ 8 Schlussbestimmungen	5
Anlage 1: Leistungsbeschreibung	6

§ 1 Vertragsgrundlagen

- (1) Vertragsbestandteile sind, in nachstehender Geltungsreihenfolge:
 - a. Diese Vertragsbedingungen.
 - b. Die Leistungsbeschreibung des Auftraggebers (Anlage 1).
 - c. Das Angebotsblatt des Auftragnehmers (Anlage 2).
 - d. Die Allgemeinen Vertragsbedingungen für die Ausführung von Leistungen (VOL/B), BAnz. 2003 Nr. 178a.
- (2) Mündliche Nebenabreden sind nicht getroffen. Änderungen des Vertrags bedürfen zu ihrer Wirksamkeit mindestens der Textform gemäß § 126b BGB.

§ 2 Vertragsgegenstand

Der Vertragsgegenstand ergibt sich aus der Leistungsbeschreibung des Auftraggebers (Anlage 1).

§ 3 Vergütung des Auftragnehmers

- (1) Der Auftragnehmer erhält für die vertragsgegenständlichen Leistungen eine Vergütung nach Maßgabe seines Angebots auf Basis der Anzahl gelieferter Essen. Mit dieser Vergütung sind sämtliche Leistungen nach diesem Vertrag abgegolten, insbesondere Herstellung und Transport der Speisen sowie die Entsorgung der Speisenreste.
- (2) Bei den in der Leistungsbeschreibung des Auftraggebers und dem Angebot des Auftragnehmers aufgeführten Mengenangaben handelt es sich um Erfahrungswerte des Auftraggebers auf Basis der bisherigen Inanspruchnahme der Mittagsverpflegung durch die betreuten Kinder bzw. deren Personensorgeberechtigten. Eine Zusicherung bestimmter Mengen ist mit diesen Angaben nicht verbunden.
- (3) Die gemäß Angebot des Auftragnehmers vereinbarten Einzelpreise gelten für die ersten zwei Vertragsjahre als fest vereinbart. Erstmalig für das dritte Vertragsjahr kann zu Beginn jedes Vertragsjahres eine Preisanpassung verlangt werden. Voraussetzung ist ein entsprechender Antrag auf Preisanpassung, der mindestens drei Monate vor Beginn des Vertragsjahres bei der jeweils anderen Vertragspartei eingehen muss. Die Preisanpassung kann höchstens in Höhe der prozentualen Veränderung des vom Statistischen Bundesamt berechneten Verbraucherpreisindex (auf Monatsbasis) zum Zeitpunkt des Preisanpassungsverlangens gegenüber dem Stand zum Ende des vorhergehenden Vertragsjahres erfolgen.
- (4) Ergeben sich nach Abschluss des Vertrages tarifliche Lohnänderungen (Erhöhung oder Senkung) oder andere tarifliche Vereinbarungen (z.B. Arbeitszeitverkürzung) für das vom Auftragnehmer eingesetzte Personal, erfolgt eine Anpassung der Einzelpreise gemäß Angebot des Auftragnehmers. Dabei besteht zwischen den Parteien Einigkeit, dass aus-

schließlich die Steigerung bzw. Senkung der Lohn-/Lohnfolgekosten entsprechend der tariflichen Änderung berücksichtigt werden. Der Auftragnehmer hat den Auftraggeber hiervon unverzüglich zu unterrichten und entsprechende Nachweise vorzulegen. Der Anspruch auf Preisanpassung besteht ab dem Zeitpunkt, in welchem die tarifliche Änderung wirksam wird. Die tariflichen Änderungen sind dem Auftraggeber innerhalb einer Ausschlussfrist von 6 Monaten anzuzeigen. Die Frist beginnt mit dem Zeitpunkt, in dem die tarifliche Änderung wirksam wird.

- (5) Der Auftragnehmer rechnet die Vergütung monatlich nachschüssig ab. Der Rechnungsbetrag ist innerhalb von 30 Kalendertagen zur Zahlung fällig.

§ 4 Haftung und Haftpflichtversicherung

- (1) Der Auftragnehmer haftet gegenüber dem Auftraggeber, dessen Vertretern und Erfüllungsgehilfen für alle Schäden, die durch den Auftragnehmer, dessen Vertreter und Erfüllungsgehilfen verursacht wurden, nach Maßgabe der gesetzlichen Vorschriften.
- (2) Der Auftragnehmer stellt den Auftraggeber von allen Schadensersatzansprüchen frei, die durch Dritte im Zusammenhang mit seiner Tätigkeit oder seiner Vertreter oder Erfüllungsgehilfen gegen den Auftraggeber geltend gemacht werden.
- (3) Der Auftragnehmer hat eine Haftpflichtversicherung mit Deckungssummen je Schadensfall in Höhe von mindestens 500.000 EUR für Personenschäden und mindestens 100.000 EUR für Sach- und Vermögensschäden abzuschließen und über die gesamte Vertragsdauer aufrecht zu erhalten. Das Bestehen der Versicherung ist dem Auftraggeber auf Verlangen nachzuweisen.

§ 5 Evaluation und Kontrolle

- (1) Vertreter des Auftraggebers treffen sich auf Verlangen einer Vertragspartei mit Vertretern des Auftragnehmers bis zu zwei (2) mal jährlich für Feedback-Gespräche, um alle notwendigen Punkte der gemeinsamen Zusammenarbeit zu besprechen und abzustimmen. Die Wünsche und Anregungen des Auftraggebers müssen bei der Speisenplanung berücksichtigt werden. Die festgelegten Ziele werden terminiert und in einem Ergebnisprotokoll von Seiten des Auftraggebers dokumentiert und an alle beteiligten Parteien ausgegeben.
- (2) Zur Überprüfung der Einhaltung der vertraglich übernommenen Verpflichtungen des Auftragnehmers können von dem Auftraggeber unangemeldete, stichprobenartige Mengen- und Qualitätskontrollen sowie im Beisein des Auftragnehmers Begehungen der Produktionsküche durchgeführt werden. Der Auftragnehmer wird über die Ergebnisse der Kontrolle informiert.
- (3) Der Auftraggeber behält sich vor, mikrobiologische Untersuchungen der Speisen zu veran-

lassen. Bei einer positiven Keimbelastung sind durch den Auftragnehmer Maßnahmen zu ergreifen und die Mängel zu beheben. Die geplanten Maßnahmen zur Beseitigung und Prävention der Mängel sind dem Auftraggeber schriftlich mitzuteilen. Die Kosten weiterer notwendiger Untersuchungen bis zum Nachweis eines negativen Befundes sind vom Auftragnehmer zu tragen. Der Auftraggeber behält sich vor, weitere Kontrollen auch bei einem negativen Befund auf eigene Kosten durchzuführen. Der Auftragnehmer wird über die Ergebnisse dieser Kontrollen informiert.

- (4) Die Vertragsparteien vereinbaren vor dem Hintergrund der Regelung in § 14 Abs. 1 NTVerG ein allgemeines Recht des Auftraggebers zur jederzeitigen Kontrolle, ob der Auftragnehmer und die zur Auftragsausführung eingesetzten Nachunternehmen und Verleihunternehmen die von ihnen im Hinblick auf das NTVerG übernommenen Pflichten erfüllen. Der Auftragnehmer ist verpflichtet, jederzeit auf Verlangen des Auftraggebers die Grundlage für seine Zahlungsverpflichtung des Mindestentgelts i.S.d. § 4 Abs. 1 NTVerG offenzulegen und Kontrollen über die Einhaltung und Umsetzung dieser Zahlungsverpflichtung zu ermöglichen. Zu diesem Zweck hat der Auftragnehmer die zur Kontrolle erforderlichen Unterlagen, Arbeitsnachweise der Beschäftigten und Nachweise über Entgeltzahlungen an die Beschäftigten, die zur Ausführung der Leistung eingesetzt sind, bereit zu halten und dem Auftraggeber jederzeit auf dessen Anforderung auszuhändigen. Der Auftraggeber ist berechtigt, die zur Kontrolle der diesbezüglichen Vertragspflichten im Einzelfall erforderlichen Maßnahmen zu treffen, insbesondere Leistungsorte und/oder Geschäftsräume zu betreten, Beschäftigte zu befragen, Einsicht in Unterlagen, insbesondere in Lohn- und Meldeunterlagen, Bücher und andere Geschäftsunterlagen und Aufzeichnungen zu nehmen, aus denen Umfang, Art, Dauer und tatsächliche Entlohnung der Beschäftigten hervorgehen oder abgeleitet werden können. Die Unterlagen sind nach Auftragserteilung vollständig und prüffähig bereit zu halten.

§ 6 Vertragsstrafe und Sanktionen

- (1) Die Vertragspartner vereinbaren für jeden schuldhaften Verstoß des Auftragnehmers und der von ihm oder durch seine Nach- oder Verleihunternehmen beauftragten Nach- oder Verleihunternehmen gegen Vertragspflichten gemäß § 6 Abs. 4 die Zahlung einer Vertragsstrafe in Höhe von 1 vom Hundert des Auftragswertes netto, basierend auf dem Auftragswert im Zeitpunkt der Beauftragung. Bei mehreren Verstößen gegen die Vertragspflichten auf Grundlage des § 4 Abs. 1 NTVerG darf die Summe der Vertragsstrafen 10 vom Hundert des Auftragswertes nicht überschreiten.
- (2) Neben der Vertragsstrafenregelung vereinbaren die Parteien für den Fall der schuldhaften und nicht nur unerheblichen Nichterfüllung der sich aus § 6 Abs. 4 ergebenden Vertragspflichten durch den Auftragnehmer oder durch einen von diesem oder einem Nach- oder Verleihunternehmen eingesetzten Nach- oder Verleihunternehmen ein Recht des Auftraggebers zur fristlosen Kündigung aus wichtigem Grund. § 8 VOL/B und andere vertragliche Kündigungsrechte bleiben unberührt.

§ 7 Vertragslaufzeit und Kündigungsrechte

- (1) Dieser Vertrag tritt mit Zuschlagserteilung in dem vom Auftraggeber durchgeführten Vergabeverfahren in Kraft. Die Leistungspflichten des Auftragnehmers beginnen mit dem 11.08.2026 (Kindertagesstätten) bzw. 13.08.2026 (Grundschulen), frühestens aber mit dem jeweils ersten Anliefertag gemäß Leistungsbeschreibung des Auftraggebers.
- (2) Die Vertragslaufzeit endet zunächst mit Ablauf des 31.07.2029 (Grundlaufzeit). Im Anschluss an die Grundlaufzeit verlängert sich der Vertrag um jeweils ein weiteres Jahr, wenn er nicht von einer der Parteien mit einer Frist von sechs Monaten zum Ablauf der jeweils aktuellen Vertragslaufzeit gekündigt wird. Eine ordentliche Kündigung während der Grundlaufzeit ist für beide Vertragsparteien ausgeschlossen.
- (3) Unberührt bleiben die in diesem Vertrag vereinbarten Kündigungsrechte sowie das Recht, den Vertrag aus wichtigem Grund außerordentlich zu kündigen. Ein wichtiger Grund in diesem Sinne liegt für den Auftraggeber insbesondere in folgenden Fällen vor:
 - a. Der Auftragnehmer verstößt nachhaltig bzw. mehrfach gegen seine vertraglichen Primärpflichten, obwohl der Auftraggeber zuvor die Verstöße abgemahnt und zur Abhilfe aufgefordert hat.
 - b. Über das Vermögen des Auftragnehmers wird das Insolvenzverfahren eröffnet oder die Eröffnung wegen Masseunzulänglichkeit abgelehnt.
 - c. Der Betrieb des Auftragnehmers wird durch eine behördliche Maßnahme untersagt oder derart eingeschränkt, dass die ordnungsgemäße Erbringung der vertragsgegenständlichen Leistungen nicht mehr sichergestellt ist.

§ 8 Schlussbestimmungen

- (1) Sollte eine der Bestimmungen des Vertrags unwirksam oder undurchführbar sein oder werden, so berührt dies nicht die Wirksamkeit des Vertrags im Übrigen. Die Vertragsparteien verpflichten sich für diesen Fall, in Verhandlungen einzutreten mit dem Ziel, die unwirksame oder undurchführbare Bestimmung durch eine andere Bestimmung zu ersetzen, die dem wirtschaftlich Gewollten möglichst nahekommt.
- (2) Für alle Streitigkeiten aus diesem oder aufgrund dieses Vertrags vereinbaren die Vertragsparteien, soweit dies rechtlich zulässig ist, als örtlichen Gerichtsstand das für den Sitz des Auftraggebers jeweils zuständige Gericht.

Anlage 1: Leistungsbeschreibung

Leistungsgegenstand

Der Auftragnehmer beliefert die nachfolgend genannten Einrichtungen des Auftraggebers mit Mittagessen. Während der niedersächsischen Schulferien und der vom Auftraggeber festzulegenden Schließzeiten der Kindertagesstätten erfolgt keine Belieferung.

Kindergarten Soltauer Straße, Soltauer Straße 5a, 29683 Bad Fallingbostal	
Anliefertage	Montag - Freitag
Anlieferzeit	10:45 Uhr bis 11:15 Uhr
Anzahl Mittagessen	ca. 25 täglich

Kita Dorfmark, Marktstraße 6, 29683 Bad Fallingbostal (OT Dorfmark)	
Anliefertage	Montag - Freitag
Anlieferzeit	10:45 Uhr bis 11:15 Uhr
Anzahl Mittagessen	ca. 50 täglich

Kita Edith-Stein-Weg, Edith-Stein-Weg 14, 29683 Bad Fallingbostal	
Anliefertage	Montag - Freitag
Anlieferzeit	10:45 Uhr bis 11:15 Uhr
Anzahl Mittagessen	ca. 50 täglich

Kita Farbklecks, Heinrichsstraße 16, 29683 Bad Fallingbostal	
Anliefertage	Montag - Freitag
Anlieferzeit	10:45 Uhr bis 11:15 Uhr
Anzahl Mittagessen	ca. 20 täglich

Grundschule Bad Fallingbostal, Michelsenstraße 3, 29683 Bad Fallingbostal	
Anliefertage	Dienstag - Donnerstag
Anlieferzeit	10:45 Uhr bis 11:15 Uhr
Anzahl Mittagessen	ca. 170 täglich

Grundschule Dorfmark, Schulstraße 26, 29683 Bad Fallingbostal (OT Dorfmark)	
Anliefertage	Montag - Donnerstag
Anlieferzeit	10:45 Uhr bis 11:15 Uhr
Anzahl Mittagessen	ca. 50 täglich

Die vorstehenden Mengenangaben stellen Erfahrungswerte aus der Vergangenheit dar. Eine Zusage bestimmter Mengen ist damit nicht verbunden. Bzgl. der Grundschulen behält sich der Auftraggeber vor, im Zuge der verpflichtenden Vorhaltung von Ganztagsangeboten für alle Kinder die Belieferungstage auszuweiten.

Organisation der Leistungserbringung

1. Das Verpflegungssystem Cook & Hold-Verfahren (Warmbelieferung) ist zu verwenden. Die zu beliefernden Einrichtungen sind nicht darauf eingerichtet, etwa ein Tiefkühlsystem umzusetzen. Es bestehen weder Kühl-, noch flächendeckend ausreichende Warmhaltemöglichkeiten vor Ort, entsprechende Platzverhältnisse und vollständige Küchen sind nicht vorhanden. Ebenso ist die Stadt aufgrund der aktuellen Personalsituation nicht in der Lage, die für das Aufwärmen kompletter Mahlzeiten erforderlichen zusätzlichen Personalkapazitäten in den Einrichtungen bereitzustellen. Die Mittagsverpflegung ist daher nur im Cook & Hold-System umsetzbar, das keine umfangreiche Infrastruktur und Personalausstattung vor Ort erfordert.
2. Die Bestellung der Mahlzeiten erfolgt durch die Leitung der jeweiligen Einrichtung grundsätzlich wöchentlich in Textform. Um-, Nach- und Abbestellungen können von der Einrichtung bis 08.00 Uhr des jeweiligen Ausgabetales vorgenommen werden. Die vollständige Abbestellung für einen Tag, z. B. wegen Unterrichtsausfall durch Unwetterwarnungen, ist dem Auftragnehmer sofort nach Bekanntwerden, spätestens bis 08.30 Uhr des betroffenen Ausgabetales, mitzuteilen.
3. Das Essen wird während der vorgegebenen Anlieferzeit in der jeweiligen Einrichtung angeliefert. Die Anlieferung muss in Abstimmung mit den Einrichtungen und ohne Beeinträchtigung des laufenden Betriebs erfolgen. Flexibilität des Auftragnehmers im Hinblick auf räumliche, sachliche und zeitliche Veränderungen wird vorausgesetzt.
4. Der Auftragnehmer liefert die Mittagessen in temperaturstabilen (kalt bzw. warm) Thermoporen bis zur Ausgabestelle in der Einrichtung. Die Bereitstellung der erforderlichen Behältersysteme wird durch den Auftragnehmer gesichert. Die Warmhalte-, Transport- und Ausgabetemperatur von kalten Speisen beträgt maximal 7 °C, von warmen Speisen mindestens 65 °C. Es ist eine Warmhaltezeit (vom Zeitpunkt der Produktion bis zum Zeitpunkt der Anlieferung in der jeweiligen Einrichtung) von maximal 120 Minuten einzuhalten, höchstens aber die im Angebot des Auftragnehmers zugesicherte Warmhaltezeit.
5. Die Entsorgung der Speisereste sowie Verpackungsmaterialien obliegt dem Auftragnehmer und erfolgt spätestens am nächsten Tag.
6. Der Auftragnehmer sorgt für die vorgeschriebenen erforderlichen Rückstellproben.
7. Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die gesetzlichen Hygienevorschriften bei Prozessen der Lebensmittelbeschaffung, -zubereitung und -lieferung bei der Mittagsverpflegung einzuhalten. Der Auftragnehmer setzt ausschließlich Personal ein, welches an der Lebensmittelhygiene-Schulung nach der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 in der jeweils aktuellen Fassung und an einer Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz teilgenommen hat.

Speisenangebot

1. Das Angebot der Speisen entspricht den ernährungsphysiologischen Grundsätzen und Anforderungen und orientiert sich an den Prinzipien einer vollwertigen Ernährung. Der Auftragsnehmer erstellt das Speisenangebot nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schul- und Kitaverpflegung. Ziel des Qualitätsstandards ist es, Kinder in der Schule und in den Kitas bedarfsgerecht, ausgewogen und vollwertig zu ernähren. Die Inhalte basieren auf der aktuellen wissenschaftlichen Datenlage. Besonders Kinder benötigen zur Prägung ihrer Sinne ein Angebot an Lebensmitteln, das eine Vielfalt in Geschmack sowie in Geruch, Konsistenz, Aussehen und Hörerlebnissen bietet. Geruchs- und Geschmackserlebnisse prägen das sensorische Gedächtnis. Durch die Gewöhnung an einen standardisierten Geschmack, zum Beispiel durch Geschmacksverstärker, kann der Sinn für Geschmacksvielfalt verloren gehen. Die Grundregeln der Lebensmittelauswahl und Zusammensetzung sind für alle Altersgruppen gleich. Nur die Verzehrmenngen und der Energiebedarf stehen in Abhängigkeit zum Alter der Kinder und Jugendlichen.
2. Der Auftragnehmer sichert eine täglich wechselnde Speisefolge und flexible Gestaltung der Versorgung zu und stellt je Anliefertag 1 Mittagessen/Kind bereit. Die Verzehrmenngen und der Energiebedarf haben in Abhängigkeit zum Alter der Kinder zu stehen. Hierbei sind die Angaben der DGE als Grundlage für die Bemessung der Portionen anzusehen. Der Speiseplan ist abwechslungsreich zu gestalten. Der Rhythmus der Menüwechsel beträgt mindestens 4 Wochen. Die zu liefernde Mittagsverpflegung besteht aus der Hauptkomponente und einem Dessert. Nach der optimierten Mischkost sind täglicher Hauptbestandteil der warmen Mittagsverpflegung frisch gekochte Kartoffeln, (Natur-) Reis oder (Vollkorn-) Nudeln und Gemüse oder Salat.
3. Hinsichtlich der Mengenanteile gelten allgemein folgende Vorgaben:

Innerhalb von 20 aufeinanderfolgenden Verpflegungstagen sind folgende Lebensmittelgruppen in folgenden Häufigkeiten anzubieten:

Lebensmittelgruppe	Häufigkeiten und Qualitäten
Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln	20 x Getreide, Getreideprodukte oder Kartoffeln (täglich im Angebot) davon: <ul style="list-style-type: none"> - mind. 4 x Vollkornprodukte - max. 4 x Kartoffelerzeugnisse
Gemüse, Hülsenfrüchte und Salat	20 x Gemüse (frisch oder tiefgekühlt), Hülsenfrüchte oder Salat (täglich im Angebot), davon: <ul style="list-style-type: none"> - mind. 8 x Rohkost oder Salat - mind. 4 x Hülsenfrüchte
Obst	Mind. 8 x Obst (frisch oder tiefgekühlt ohne Zuckerzusatz) Davon: mind. 4 x Stückobst
Milch und Milch-	Mind. 8 x Milch oder Milchprodukte basierend auf folgenden Fett-

produkte	qualitäten: <ul style="list-style-type: none"> - Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir: max. 3,8 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel) - Speisequark: max. 5 % Fett absolut (jeweils ohne Zucker und Süßungsmittel) - Käse: max. 30 % Fett absolut
Fleisch, Wurst, Fisch, Ei	Max. 4 x Fleisch und Wurstwaren, davon: mind. 50 % mageres Muskelfleisch Mind. 4 x Fisch (aus nicht überfischten Beständen), davon: mind. 2 x fettreicher Fisch
Fette und Öle	Rapsöl ist Standardfett.

4. Neben den allgemeinen Richtlinien zur Mittagsverpflegung (DGE - Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und Kitaverpflegung) ist folgendes zu berücksichtigen:
- Süßspeisen, wie Grießbrei oder Milchreis, gelten grundsätzlich nicht als vegetarisches Gericht und werden nur alle zwei Wochen angeboten.
 - Bei Obst und Gemüse müssen saisonale Aspekte berücksichtigt werden. Das Gemüse und das Obst werden vorwiegend frisch oder durch Verwendung von Tiefkühlware zubereitet.
 - Jedes Menü besteht aus mindestens einer Rohstoffkomponente (Obst oder Salat).
 - Fertigsuppen werden nicht verwendet.
 - Auf eine fettarme Zubereitung wird geachtet.
 - Auf den Einsatz von Fertigprodukten wird verzichtet.
 - Frittierte und panierte Speisen werden max. 4 x in 20 Verpflegungstagen angeboten.
 - Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden fettarme und nährstoffhaltende Garmethoden (Dünsten, Dämpfen, Grillen) angewendet.
 - Werden Zusatzstoffe eingesetzt, sind diese auf den Speiseplänen zu deklarieren. Dies gilt auch für Fleisch (Tierart) bzw. Fleischbestandteile (z. B. in Eintöpfen oder Nudelgerichten).
 - Geschmacksverstärker, Aromen, Süßstoffe sowie Formfleischerzeugnisse sind grundsätzlich nicht einzusetzen. Werden diese Stoffe eingesetzt, sind diese auf dem Speiseplan deklariert. Alkohol ist generell ausgeschlossen.
 - Einzelverpackte Fertigdesserts (Joghurtbecher) werden aus ökologischen Gründen nicht zugelassen.
 - Es werden keine Light-Produkte verwendet.
 - Gentechnisch veränderte Lebensmittel werden nicht verwendet.
 - Zucker und Salz werden in Maßen eingesetzt.
 - Es wird Jodsalz verwendet.
 - Bei der Wochenspeiseplanerstellung werden vom Auftragnehmer die üblichen altersgerechten Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr berücksichtigt. Auf Anforderung hat der Auftragnehmer die notwendigen Daten zur Zusammensetzung der Rezepte

dem Auftraggeber zu benennen.

- q. Kulturspezifische und regionale Essgewohnheiten sowie religiöse Aspekte werden berücksichtigt
- r. Zum Würzen werden frische, tiefgekühlte oder getrocknete Kräuter und Gewürze vielseitig eingesetzt.
- s. Auf Nachfrage ist sowohl ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht als auch Sonderkost im Hinblick auf Lebensmittelunverträglichkeiten anzubieten.
- t. Einige tierische und pflanzliche Lebensmittel werden aufgrund möglicher Belastung mit Krankheitserregern nicht eingesetzt. Dies gilt beispielsweise für Rohmilcherzeugnisse, Weichkäsesorten mit Oberflächenschmiere, frisches Mett, Tatar sowie streichfähige, schnell gereifte Rohwürste (z.B. Mettwürste). Sprossen und tiefgekühlte Beeren werden vor dem Verzehr erhitzt.