

Leistungsverzeichnis zur Ausschreibung der Zubereitung und Lieferung der Mittagsverpflegung für Schulen und Kindertageseinrichtungen vom 16. April 2026

A. Allgemeine Angaben

Auftraggeber: Stadt Ochsenhausen, Marktplatz 1, 88416 Ochsenhausen

Die Stadt Ochsenhausen ist als Schul- und Kindergartenträger von sechs Schulen und fünf Kindergärten verpflichtet, Mittagessen für Schul- und Kindergartenkinder bereitzustellen. In sechs Mensen an unterschiedlichen Standorten und mit unterschiedlichen Gegebenheiten wird warmes Mittagessen angeboten und durch Personal des Auftraggebers ausgegeben. Diese werden nachstehend in folgenden Losen ausgeschrieben:

- LOS 1: Mensa Kapf, Jahnstraße 1, 88416 Ochsenhausen
- LOS 2: Mensa Herrschaftsbrühl, Herrschaftsbrühl 12, 88416 Ochsenhausen
- LOS 3: Mensa Reinstetten, Reinstetten, Eichener Straße 18, 88416 Ochsenhausen
- LOS 4: Mensa Kinder- und Familienzentrum, Riedstraße 40, 88416 Ochsenhausen
Mensa Mittelbuch, Mittelbuch, Abt-Weltin-Straße 10, 88416 Ochsenhausen
Mensa Walburga, Schloßbezirk 1, 88416 Ochsenhausen

Das Mittagessen wird durch den Schul- bzw. Kindergartenträger rechtzeitig bestellt. Die Betriebstage sind in den Losen aufgeführt. Schließungstage der Einrichtungen gelten nicht als Betriebstage. Außerordentliche Schließtage werden dem Auftraggeber eine Woche im Voraus mitgeteilt.

Die Mahlzeiten in der Einrichtung müssen hohen Qualitätsstandards an eine altersgemäße gesunde und nachhaltige Ernährung entsprechen. Dazu müssen bei der gesamten Prozesskette (Auswahl der Lebensmittel/Speisen, deren Zubereitung, Lieferung, Regenerierung, Ausgabe und Entsorgung) der Mittagsverpflegung diese Standards sowohl hinsichtlich der eingesetzten Produkte als auch der Art und Weise der Verarbeitung eingehalten werden. Ernährungswissenschaftliche und hygienische Standards müssen ebenfalls beachtet werden.

Leistungs- und Erfüllungsort sind die im Vertrag genannten Einrichtungen.

2. Leistungszeitraum und Preisbindung

Der Leistungszeitraum erstreckt sich von 1. September 2026 bis 31. August 2028 mit der Option für den Auftraggeber um eine jeweils jährliche Verlängerung bis 31. August 2030.

Der Einzelpreis gemäß Leistungsbeschreibung und der gültigen Preisliste ist für zwei Schuljahre bindend. Es wird auf die Einzelheiten verwiesen, die sich aus dem Vertragsentwurf ergeben.

3. Speiseplanung und Abwechslung

Der Speiseplan orientiert sich grundsätzlich an den DGE-Qualitätsstandards und muss ein ausgewogenes Angebot an Fleisch, Fisch, Kohlenhydraten und vegetarischen Komponenten beinhalten:

3.1 Kindertagesstätten und Kinderkrippen

Lebensmittelgruppen	Lebensmittelqualitäten	Lebensmittelhäufigkeiten über fünf Verpflegungstage	
		Mischkost	Ovo-lacto-vegetarische Kost
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln	Vollkornprodukte (z.B. Vollkornnudeln, -brot/-brötchen, -mehle)	5x (1x täglich) KRI: ca. 400 g KI: ca. 450 g	5x (1x täglich) KRI: ca. 400 g KI: ca. 450 g
	Pseudogetreide (z.B. Quinoa, Amaranth, Buchweizen)	Davon: Mind. 1x Vollkornprodukte Max. 1 x Kartoffelerzeugnisse	Davon: Mind. 1x Vollkornprodukte Max. 1 x Kartoffelerzeugnisse
	Kartoffeln (roh oder vorgegart)		
	Parboiled Reis oder Naturreis		
Gemüse und Salat	Gemüse (frisch oder tiefgekühlt)	5x (1x täglich) KRI: ca. 500 g, davon 70 g Hülsenfrüchte KI: ca. 600 g, davon 90 g Hülsenfrüchte	5x (1x täglich) KRI: ca. 550 g, davon 80 g Hülsenfrüchte KI: ca. 650 g, davon 100 g Hülsenfrüchte
	Hülsenfrüchte Salat	Davon: Mind. 2 x Rohkost Mind. 1x Hülsenfrüchte	Davon: Mind. 2 x Rohkost Mind. 1x Hülsenfrüchte
Obst	Obst (frisch oder TK, ohne Zucker und Süßungsmittel)	Mind. 2x KRI: ca. 150 g KI: ca. 170 g	Mind. 2x KRI: ca. 150 g KI: ca. 170 g
		Davon: Mind. 1x Stückobst	Davon: Mind. 1x Stückobst
Nüsse, Kerne oder Ölsaaten	Nüsse (ungesalzen) und Ölsaaten	1x KRI und KI: 25 – 30 g (aufgeteilt in zwei Portionen)	1x KRI und KI: 25 – 30 g (aufgeteilt in zwei Portionen)

Milch und Milchprodukte	<p>Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir max. 3,8 % Fett absolut</p> <p>Speisequark: max. 5 % Fett absolut</p> <p>Jeweils ohne Zucker und sonstige süßenden Zutaten</p> <p>Käse: max. 30 % Fett absolut</p>	<p>Mind. 2x KRI: ca. 120 g KI: ca. 140 g</p>	<p>Mind. 2x KRI: ca. 120 g KI: ca. 140 g</p>
Fleisch, Wurst, Fisch und Eier	<p>Mageres Muskelfleisch</p>	<p>Max. 1 – 2x Fleisch/Wurstwaren KRI: ca. 30 g KI: ca. 35 g</p> <p>Davon: Mind. 50% mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen</p> <p>1x Fisch KRI: ca. 35 g KI: ca. 45 g</p> <p>Davon: Mind. 2x fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen</p>	<p>Entfällt bei einem ovo-lacto-vegetarischem Angebot</p>
Öle und Fette	<p>Rapsöl</p> <p>Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl</p> <p>Margarine aus den genannten Ölen</p>	<p>KRI: ca. 20 g KI: ca. 25 g</p>	<p>KRI: ca. 20 g KI: ca. 25 g</p>
Kräuter und Gewürze	<p>Kräuter (frisch, TK, getrocknet) und Gewürze vielseitig einsetzen</p> <p>Jodsalz verwenden, sparsam salzen</p> <p>keine künstlichen Aromen</p> <p>keine Geschmacksverstärker</p>		
Süße Hauptgerichte	<p>z.B. Eierpfannkuchen oder Milchreis</p>	<p>Max. 2 x in 20 Verpflegungstagen</p>	<p>Max. 2 x in 20 Verpflegungstagen</p>
Frittierte und/oder panierte Produkte	<p>(vor)frittierte und/oder panierte Komponenten wie z.B. Kroketten, Gemüse im Teigmantel, panierte Schnitzel, Hähnchen-Nuggets oder Fischstäbchen</p>	<p>Max. 4x in 20 Verpflegungstagen</p>	<p>Max. 4x in 20 Verpflegungstagen</p>

	<p>nehmen bei der Zubereitung größere Mengen Fett auf.</p> <p>Zu dieser Kategorie zählen auch Speisen, die in Fett schwimmend ausgebacken werden, wie z.B. Reibe- oder Pfannkuchen</p>		
--	--	--	--

KRI: 1 – 4 Jahre, KI: 4 – unter 7 Jahre

3.2 Schulen

Lebensmittelgruppen	Lebensmittelqualitäten	Lebensmittelhäufigkeiten über fünf Verpflegungstage	
		Mischkost	Ovo-lacto-vegetarische Kost
Getreide, Getreideprodukte, Kartoffeln	<p>Vollkornprodukte (z.B. Vollkornnudeln, -brot/-brötchen, -mehle)</p> <p>Pseudogetreide (z.B. Quinoa, Amaranth, Buchweizen)</p> <p>Kartoffeln (roh oder vorgegart)</p> <p>Parboiled Reis oder Naturreis</p>	<p>5x (1x täglich) P: ca. 600 g S: ca. 650 – 800 g</p> <p>Davon: Mind. 1x Vollkornprodukte Max. 1 x Kartoffelerzeugnisse</p>	<p>5x (1x täglich) P: ca. 600 g S: ca. 650 – 800 g</p> <p>Davon: Mind. 1x Vollkornprodukte Max. 1 x Kartoffelerzeugnisse</p>
Gemüse und Salat	<p>Gemüse (frisch oder tiefgekühlt)</p> <p>Hülsenfrüchte</p> <p>Salat</p>	<p>5x (1x täglich) P: ca. 800 g S: ca. 900 – 1.200 g</p> <p>Davon: Mind. 2 x Rohkost Mind. 1x Hülsenfrüchte</p>	<p>5x (1x täglich) P: ca. 900 g S: ca. 1.000 – 1.400 g</p> <p>Davon: Mind. 2 x Rohkost Mind. 1x Hülsenfrüchte</p>
Obst	<p>Obst (frisch oder TK, ohne Zucker und Süßungsmittel)</p> <p>Nüsse (ungesalzen) und Ölsaaten</p>	<p>Mind. 2x P: ca. 150 g S: ca. 150 – 200 g</p> <p>Davon: Mind. 1x Stückobst</p>	<p>Mind. 2x P: ca. 150 g S: ca. 150 – 200 g</p> <p>Davon: Mind. 1x Stückobst Mind. 1x Nüsse oder Ölsaaten</p>
Milch und Milchprodukte	<p>Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Dickmilch, Kefir max. 3,8 % Fett absolut</p> <p>Speisequark: max. 5 % Fett absolut</p> <p>Jeweils ohne Zucker und sonstige süßenden Zutaten</p> <p>Käse: max. 30 % Fett absolut</p>	<p>Mind. 2x P: ca. 200 g S: ca. 200 – 300 g</p>	<p>Mind. 2x P: ca. 200 g S: ca. 200 – 300 g</p>

Fleisch, Wurst, Fisch und Eier	Mageres Muskelfleisch	<p>Max. 1 – 2x Fleisch/Wurstwaren P: ca. 60 g S: ca. 70 – 90 g</p> <p>Davon: Mind. 50% mageres Muskelfleisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen</p> <p>1x Fisch P: ca. 45 g S: ca. 50 – 70 g</p> <p>Davon: Mind. 2x fettreicher Fisch innerhalb von 20 Verpflegungstagen</p>	Entfällt bei einem ovo-lacto-vegetarischem Angebot
Öle und Fette	<p>Rapsöl</p> <p>Lein-, Walnuss-, Soja-, Olivenöl</p> <p>Margarine aus den genannten Ölen</p>	<p>P: 30 g S: ca. 30 – 40 g</p>	<p>P: 30 g S: ca. 30 – 40 g</p>
Kräuter und Gewürze	<p>Kräuter (frisch, TK, getrocknet) und Gewürze vielseitig einsetzen</p> <p>Jodsalz verwenden, sparsam salzen</p> <p>keine künstlichen Aromen</p> <p>keine Geschmacksverstärker</p>		
Süße Hauptgerichte	z.B. Eierpfannkuchen oder Milchreis	Max. 2 x in 20 Verpflegungstagen	Max. 2 x in 20 Verpflegungstagen
Frittierte und/oder panierte Produkte	<p>(vor)frittierte und/oder panierte Komponenten wie z.B. Kroketten, Gemüse im Teigmantel, panierte Schnitzel, Hähnchen-Nuggets oder Fischstäbchen nehmen bei der Zubereitung größere Mengen Fett auf.</p> <p>Zu dieser Kategorie zählen auch Speisen, die in Fett schwimmend ausgebacken werden, wie z.B. Reibe- oder Pfannkuchen</p>	Max. 4x in 20 Verpflegungstagen	Max. 4x in 20 Verpflegungstagen

P: Primarstufe, S: Sekundarstufe

Der Auftraggeber beauftragt den Auftragnehmer mit der Lieferung des Mittagessens, das um ein vegetarisches Menü ergänzt werden muss. Der Auftragnehmer kann aus mindestens zwei Menülinien auswählen. Diese sind übersichtlich dargestellt und das gesundheitsfördernde und nachhaltige Speiseangebot ist hervorgehoben. Das Menü besteht aus einer verzehrfertigen Mittagsmahlzeit mit einer Hauptkomponente, einer Sättigungsbeilage und einer Gemüsebeilage/Salat. Als weitere Komponenten sollten jeweils Suppe, Rohkost, Dessert und Obst hinzu bestellt werden können.

Der Menü-Zyklus darf sich frühestens alle vier Wochen wiederholen. Gleiche Komponenten im wöchentlichen Speiseplan müssen jedoch unterschiedlich zubereitet und abwechslungsreich kombiniert werden. Die Speisen sollten bunt und abwechslungsreich zusammengestellt werden.

Wünsche und Anregungen des Auftraggebers müssen bei der Speiseplanung berücksichtigt werden können, sofern sie die Kriterien zur Qualität von Speisen etc. einhalten.

Kulturspezifische, regionale und religiöse Essensgewohnheiten müssen in der Planung berücksichtigt werden.

Speisen und Komponenten müssen eindeutig bezeichnet werden und dürfen keine Fantasienamen haben. Bei Fleisch, Wurst und Fisch muss die Tierart benannt werden. Die Basis von Alternativen zu Fleisch, Fisch, Ei, Milch und Milchprodukten muss eindeutig benannt werden.

Sonderkostformen für Personen mit Allergien, gesundheitlichen Einschränkungen oder Lebensmittelunverträglichkeiten müssen angeboten werden. Liegt eine medizinisch attestierte Allergie oder Unverträglichkeit vor, ist das Essen als Sonderkost mit vollständigem Verzicht aller Lebensmittel, welche das Allergen enthalten oder die Unverträglichkeit verursachen, herzustellen. Der Preis für die Sonderkostformen darf nicht von dem des üblichen Essens abweichen.

Der aktuelle Speiseplan ist vorab regelmäßig zu Beginn der Vorwoche vor Gültigkeit den Kindergärten und Schulen bekanntzugeben. Der Auftragnehmer bestellt bis spätestens donnerstags der Vorwoche die Anzahl und Auswahl der Mittagessen der darauffolgenden Woche. Sollte der Donnerstag ein Feiertag sein, so wird am Mittwoch bestellt.

4. Saisonalität

Der Auftragnehmer muss bei der Speisenplanung saisonale und regionale Aspekte berücksichtigen. Es wird auf die Saisonkalender der Verbraucherzentralen, Link: [Saisonkalender: Obst und Gemüse frisch und regional einkaufen | Verbraucherzentrale.de](https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/ernaehrung-und-gesundheit/vegetarisch-vegan/vegetarisch-vegan-essen/saisonkalender-obst-und-gemuese-frisch-und-regional-einkaufen) oder des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE), Link: [Saisonkalender_Ansicht_Wasserzeichen.jpg \(1061×1500\)](https://www.bzfe.de/Dateien/Dateien/Saisonkalender_Ansicht_Wasserzeichen.jpg), verwiesen.

5. BIO-Produkte

Der Auftragnehmer muss bei jeder Mahlzeit mindestens eine Komponente seines Menüs in BIO-Qualität anbieten. Wünschenswert ist, dass der Auftragnehmer ein komplettes BIO-Menü im Speiseplan anbieten kann.

6. Kennzeichnungspflichten

Allergene und Zusatzstoffe sind in der Speisekarte mit Angabe der allergenen Zutaten direkt an der jeweiligen Speise sowie mit Fuß- und Endnoten nach EU- und deutschen Standards anzugeben. Die einschlägigen Verordnungen, wie z.B.

- Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE): [„Kennzeichnung von allergieauslösenden Lebensmitteln/Inhaltsstoffen“](https://www.dge.de/wissen-und-medizin/allergien/allergene-in-lebensmitteln)
- Lebensmittelverband Deutschland e. V.: [Lebensmittelinformations-Verordnung](https://www.lmvd.de/Lebensmittelinformationen/Lebensmittelinformations-Verordnung)

sind einzuhalten. Der Auftragnehmer ist für die Kennzeichnung verantwortlich.

7. Hygiene

Während des gesamten Leistungszeitraums bzw. Produktionsprozesses ist der Auftragnehmer zur Einhaltung sämtlicher Hygienestandards verpflichtet und haftet für deren Einhaltung auch durch von ihm eingesetzte Dritte.

Im Gegenzug ist der Auftraggeber für die Einhaltung der Hygienevorschriften in den Mensen, bei der Essensausgabe und für die Schulung des Personals zuständig.

8. Lieferung

Das bestellte Essen ist vom Auftragnehmer fristgerecht in eigenen Mehrwegsystemen zu liefern. Die im Angebot aufgeführten Ausgabezeiten können den Losen entnommen werden. Diese Zeiten werden bei Auftragsvergabe detailliert definiert.

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die Speisen an den vorgesehenen Platz innerhalb der jeweiligen Einrichtung abzuliefern. Dieser Platz ist barrierefrei zugänglich bzw. in der Mensa Mittelbuch erfolgt die Übergabe vor der ersten Innentreppe im Gebäude.

Bei Anlieferung des Mittagessens sind die vom Auftragnehmer am Vortag zur Verfügung gestellten Transportbehälter gereinigt, sauber und vollständig zur Abholung bereitgestellt.

Warm&Hold:

Der Auftragnehmer verpflichtet sich, die heißen Speisen mit einer Temperatur von mind. 72°C und die kalten Speisen mit einer Temperatur von max. 7°C zu verpacken bzw. zu liefern. Im Gegenzug verpflichtet sich der Auftraggeber, Kleinmengen und bei Speisen, die durch ihre Art bei der Anlieferung die empfohlene Ausgabetemperatur von 65°C nicht erreichen, entsprechend nachzuerhitzen. Die dafür notwendigen Geräte stehen in den Mensen bereit.

Cook&Chill:

Die fertig zubereiteten Speisen werden gekühlt in geeigneten Behältern zum vereinbarten Ort geliefert. Das Personal des Auftraggebers wird das Mittagessen regenerieren und ausgeben.

Die geforderten Temperatur-Dokumentationen werden vom Auftraggeber geleistet.

9. Entsorgung Speisereste

Die ordnungsgemäße Entsorgung der Speisereste obliegt dem Auftraggeber.

10. Abbestellung von Mittagessen

Aus wichtigen Gründen (wie z.B. Extremwetter, Katastrophen, o. ä.) kann die Verpflegung zeitweise durch den Auftraggeber abbestellt werden.

Der Auftraggeber informiert den Auftragnehmer unverzüglich über die Abbestellung sowie deren voraussichtlichen Beginn und das voraussichtliche Ende der Abbestellung.

11. Rechnungsstellung

Die Rechnungsstellung sollte alle zwei Wochen erfolgen. Rechnungen müssen die Menge, die Warenbezeichnung, den Einzel- und den Gesamtpreis enthalten. Der Auftragnehmer kann erst nach vollständiger Auftragserfüllung Zahlungen fordern.

Der Auftraggeber begleicht die Rechnung innerhalb von zwei Wochen nach Rechnungsstellung durch Überweisung.

B. Beschreibung der zu erbringenden Leistungen:

Leistungsgegenstand ist die Versorgung der Schüler und Kindergartenkinder mit Mittagsverpflegung. Die Details zu den Einrichtungen sind den nachfolgenden Losen zu entnehmen.

Die Verpflegungstage der Schulen und Kindergärten sind den einzelnen Losen zu entnehmen. Während den Schul- und Kindergartenferien sowie den in Baden-Württemberg gesetzlichen Feiertagen erfolgt keine Verpflegung. Weitere Schließtage wie Brückentage, Korridorwochen o. ä. werden von den Einrichtungen rechtzeitig bekannt gegeben.

Sollten sich aus Abbestellungen reduzierte Portionszahlen ergeben, ändert dies nichts am Einzelpreis des Mittagessens. (sh. auch Punkt „Abbestellung“).

Los 1

Mensa Kapf, Jahnstraße 1, 88416 Ochsenhausen

Essenslieferung als Warm&Hold (voraussichtlich bis Ende Schuljahr 2027/28)

In der Mensa Kapf essen Grundschulkinder von Klassenstufe 1 bis 4 sowie die Schüler des SBBZ Rottumtalschule von Klassenstufe 1 bis 9. Insgesamt sind an beiden Schulen ca. 340 Schüler gemeldet.

Mahlzeit: Mittagessen als Warmlieferung

Warmhaltekapazitäten: Es stehen Thermoporte und ein Wasserbadwagen mit vier Becken zur Verfügung.

Anlieferungszeitraum: 10:00 – 11:15 Uhr

Ausgabezeiten: ca. 12:00 – 13:00 Uhr

Mahlzeitart: Mittagessen, Sonderkostformen (vegetarisch). Das Menü besteht aus einer verzehrfertigen Mittagsmahlzeit mit einer Hauptkomponente, einer Sättigungsbeilage und einer Gemüsebeilage/Salat. Zusätzlich bestellt werden können jeweils Suppe, Rohkost, Dessert und Obst.

Zielgruppen: Schüler, Erwachsene

Umfang der Verpflegung: Derzeit wird von Montag bis Donnerstag ein warmes Mittagessen angeboten. Ab dem Schuljahr 2026/27 wird evtl. auch am Freitag ein warmes Mittagessen erforderlich sein. Die Essenszahlen belaufen sich derzeit wöchentlich von min. 25 bis max. 95 Mittagessen. Im Durchschnitt sind dies ca. 72 Essen/Tag.

Abmelden bei Krankheit: Die Eltern haben die Möglichkeit, ihre Kinder am zweiten Krankheitstag vom Essen abzumelden. Beispiel: Das Kind wird am Mittwoch krankgemeldet, dann kann das Mittagessen am Donnerstag abbestellt werden.

Los 2

Mensa Herrschaftsbrühl, Herrschaftsbrühl 12, 88416 Ochsenhausen

Essenslieferung als Cook&Chill

In der Mensa Herrschaftsbrühl essen Schüler des Gymnasiums Ochsenhausen und der Realschule Ochsenhausen von Klassenstufe 5 bis 13. Insgesamt sind an beiden Schulen ca. 1.087 Schüler gemeldet.

Mahlzeit: Mittagessen als Cook&Chill

Warmhaltekapazitäten: Es stehen Konvektomaten und eine Ausgabetheke mit Wasserbad zur Verfügung.

Anlieferungszeitraum: 7:30 bis 8:15 Uhr

Ausgabezeiten: ca. 11:30 bis 13:30 Uhr

Mahlzeitart: Mittagessen, Sonderkostformen (vegetarisch). Das Menü besteht aus einer verzehrfertigen Mittagsmahlzeit mit einer Hauptkomponente, einer Sättigungsbeilage und einer Gemüsebeilage/Salat. Zusätzlich bestellt werden können jeweils Suppe, Rohkost, Dessert und Obst.

Zielgruppen: Schüler, Erwachsene

Umfang der Verpflegung:

Mittagessen wird von Montag bis Donnerstag angeboten. Die Essenszahlen belaufen sich derzeit täglich von min. 100 Essen bis max. 150 Mittagessen. Im Durchschnitt sind dies ca. 130 Essen/Tag.

Abmelden bei Krankheit: Die Essensbestellung erfolgt durch die Mensaleitung, unabhängig von einer Essensanmeldung der Eltern/Schüler.

Los 3

Mensa Reinstetten, Reinstetten, Eichener Straße 18, 88416 Ochsenhausen

Essenslieferung als Cook&Chill

In der Mensa Reinstetten essen Schüler der Gemeinschaftsschule Ochsenhausen-Reinstetten von Klassenstufe 1 bis 9. An der Schule sind ca. 253 Schüler gemeldet.

Mahlzeit: Mittagessen als Cook&Chill

Warmhaltekapazitäten: Es stehen Konvektomaten und ein Wasserbadwagen mit vier Becken zur Verfügung. Es steht ein Kühlraum zur Verfügung.

Anlieferungszeitraum: 9:00 bis 11:00 Uhr

Ausgabezeiten: ca. 12:00 bis 13:00 Uhr

Mahlzeitart: Mittagessen, Sonderkostformen (vegetarisch). Das Menü besteht aus einer verzehrfertigen Mittagsmahlzeit mit einer Hauptkomponente, einer Sättigungsbeilage und einer Gemüsebeilage/Salat. Zusätzlich bestellt werden können jeweils Suppe, Rohkost, Dessert und Obst.

Zielgruppen: Schüler, Erwachsene

Umfang der Verpflegung: Derzeit wird am Montag, Dienstag und Donnerstag ein warmes Mittagessen angeboten. Die Essenszahlen belaufen sich derzeit wöchentlich von min. 25 bis max. 70 Mittagessen. Im Durchschnitt sind dies ca. 50 Essen/Tag.

Abmelden bei Krankheit: Die Eltern haben die Möglichkeit, ihre Kinder am zweiten Krankheitstag vom Essen abzumelden. Beispiel: Das Kind wird am Mittwoch krankgemeldet, dann kann das Mittagessen am Donnerstag abbestellt werden.

Los 4

Mensa Kinder- und Familienzentrum, Riedstraße 40, 88416 Ochsenhausen

Mensa Mittelbuch, Mittelbuch, Abt-Weltin-Straße 10, 88416 Ochsenhausen

Mensa Walburga, Schloßbezirk 1, 88416 Ochsenhausen

Essenslieferung als Warm&Hold

In den Mensen der Kindergärten essen Kindergartenkinder im Alter von einem bis sechs Jahren. Des Weiteren essen die Schüler der Klassen 1 – 4 der Grundschule Mittelbuch in der Mensa im Kindergarten Mittelbuch.

Mahlzeit: Mittagessen als Warm&Hold

Warmhaltekapazitäten: Es stehen Thermoporte zur Verfügung.

Anlieferungszeitraum: 10:00 – 11:15 Uhr

Ausgabezeiten: ca. 12:00 bis 13:00 Uhr

Mahlzeitart: Mittagessen, Sonderkostformen (vegetarisch). Das Menü besteht aus einer verzehrfertigen Mittagsmahlzeit mit einer Hauptkomponente, einer Sättigungsbeilage und einer Gemüsebeilage/Salat. Zusätzlich bestellt werden können jeweils Suppe, Rohkost, Dessert und Obst.

Zielgruppen: Kindergartenkinder, Schüler, Erzieherinnen

Umfang der Verpflegung:

Kinder- und Familienzentrum: Derzeit wird von Montag bis Freitag ein warmes Mittagessen angeboten. Die Essenszahlen belaufen sich derzeit wöchentlich von min. 30 bis max. 50 Mittagessen. Im Durchschnitt sind dies ca. 40 Essen/Tag.

Mittelbuch: Kindergartenkinder und Schüler essen in einer gemeinsamen Mensa. Derzeit wird von Montag bis Donnerstag für Kindergartenkinder und Schüler ein warmes Mittagessen angeboten. Die Essenszahlen belaufen sich derzeit wöchentlich von min. 15 bis max. 30 Mittagessen. Im Durchschnitt sind dies ca. 21 Essen/Tag.

Walburga: Derzeit wird von Montag bis Freitag ein warmes Mittagessen angeboten. Die Essenszahlen belaufen sich derzeit wöchentlich von min. 30 bis max. 45 Mittagessen. Im Durchschnitt sind dies ca. 32 Essen/Tag.

Abmelden bei Krankheit: Die Eltern haben die Möglichkeit, ihre Kinder am zweiten Krankheitstag vom Essen abzumelden. Beispiel: Das Kind wird am Mittwoch krankgemeldet, dann kann das Mittagessen am Donnerstag abbestellt werden.