



Liebe Eltern der KSS,

dies ist ein Leitfaden, um Ihnen offene Frage zur Essensbestellung zu beantworten.

Sollten Sie weitere Fragen oder Probleme bei der Registrierung haben, nehmen Sie gerne Kontakt zu uns auf:

E-Mail: schule@greentimes.de

Telefon: 069-77076054 Fax: 069-5095281055

FRAGEN ZUR ONLINE-Registrierung

Wo melde ich mich an?

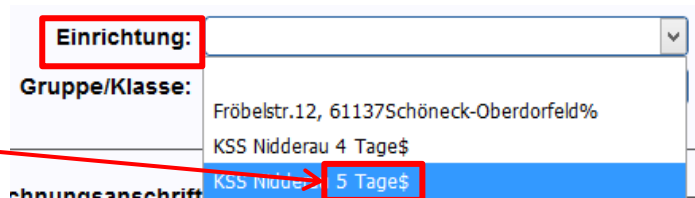
Wenn Sie ab dem neuen Schuljahr (30.08.2021) in der Ganztags-Betreuung angemeldet sind, melden Sie sich bitte für das Mittagessen an:

www.greentimes-gutes-essen.de

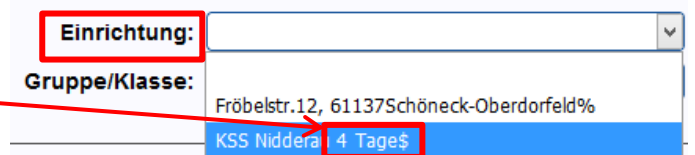
Welche Einrichtung wähle ich aus?

Wählen Sie bitte aus, wie oft Ihr Kind am Essen teilnehmen wird.

5 Tage pro Woche? Dann wählen Sie bitte bei der Online-Anmeldung im Feld „Einrichtung“ „KSS Nidderau 5 Tage“ aus




4 Tage pro Woche? Dann wählen Sie bitte bei der Online-Anmeldung im Feld „Einrichtung“ „KSS Nidderau 4 Tage“ aus



Vergünstigtes Essen (BuT) oder Fragen zu Allergie-Essen?

Wenn Sie Anrecht auf vergünstigtes Essen (z.B. vom Jobcenter) haben, schreiben Sie dies bitte ins Textfeld oder nehmen per E-Mail oder Telefon Kontakt zu uns auf.

An dieser Stelle besteht die Möglichkeit, einen Freitext einzutragen: 





Ich habe online einen Vertrag abgeschlossen, aber ich habe keine Bestätigung bekommen?

Wenn Sie nach Eingabe Ihrer Daten ins Formular keine Bestätigungsmail bekommen haben, haben Sie sich wahrscheinlich bei Ihrer E-Mail Adresse vertippt. Bitte registrieren Sie sich erneut.

- Wenn Sie Ihre E-Mailadresse korrekt hinterlegt haben, erhalten Sie eine E-Mail mit dem Titel „Bestätigung der Neukundenregistrierung“. Sie müssen auf den enthaltenen Link klicken. Erst danach können wir Ihre Daten sehen.
- Sie erhalten eine zweite E-Mail mit dem Titel „Ihre Registrierungsanfrage“. Jetzt sind Ihre Daten bei uns angekommen und wir prüfen, ob wir alle benötigten Informationen von Ihnen haben oder ob es Rückfragen gibt.

Wenn wir alle Informationen haben, bestätigen wir den Vertrag. Dies kann 1-2 Werktage dauern, besonders zu Schuljahresbeginn.

- Erst, wenn wir den Vertrag bestätigt haben, bekommen Sie eine dritte E-Mail mit Ihrer Kundennummer. Erst jetzt können Sie sich online anmelden und Essen bestellen

ABLAUF VOR ORT

Wenn Sie unsere dritte E-Mail mit der Vertragsbestätigung und Ihrer Kundennummer erhalten haben, müssen Sie nichts mehr unternehmen.

Die ESB Ihrer Schule erhält von uns die Information, dass Ihr Kind am Essen teilnehmen wird.

Ihre Ganztagsbetreuung nimmt Ihnen die Arbeit ab und kümmert sich um die Auswahl der Menüs und die Versorgung Ihrer Kinder. Bitte denken Sie lediglich daran, den Vertrag rechtzeitig zu kündigen, bevor Ihr Kind die Schule verlässt.

Haben Sie weitere Fragen zur Essenauswahl oder zum Ablauf vor Ort? Diese kann Ihnen am besten die ESB beantworten.

RUND UM DIE ESSENSBESTELLUNG

Menüauswahl

Wir bieten täglich zwei wechselnde Menüs – Vollkost oder vegetarisch - zur Auswahl an.

Die Auswahl und Bestellung der Menüs erfolgt über Ihre Betreuungseinrichtung. Für unsere Fleischgerichte verwenden wir kein Schweinefleisch.





Essensbestellung ändern

Eine Veränderung der Teilnahmetage (Wechsel auf 5 oder 4 Tage) ist zum Schulhalbjahr möglich oder bei begründeten Ausnahmen.

Wir benötigen aufgrund einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit ein besonderes Essen

Ein Menü für Kinder mit Laktoseintoleranz können wir ohne Rücksprache anbieten. Bitte lassen Sie Ihre ESB wissen, wenn Ihr Kind laktosefreies Essen erhalten soll.

Bei sonstigen Lebensmittelallergien und –unverträglichkeiten setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung, damit wir per Allergie-Checkliste prüfen können, ob eine Verpflegung möglich ist.

Was kostet das Mittagessen?

- Wenn Ihr Kind **an jedem Schultag** betreut wird: **65,00 EURO pro Monat** (i.d.R. **5 Tage pro Woche**, ohne Feiertage, Brückentage, Ferientage usw.) Die Pauschale wird für 12 Monate berechnet = **780,00 € pro ganzem Schuljahr**

Oder:

- Nur **4 Schultage** pro Woche: **52,00 Euro pro Monat** ohne Feiertage, Ferientage usw. Die Pauschale wird für 12 Monate berechnet = **624,00 € pro ganzem Schuljahr**

Wie funktioniert die Bezahlung?

Sie erteilen Green Times – Foodservice Catering GmbH einmalig ein SEPA-Lastschriftmandat. Das Mandat wird idealerweise online über www.greentimes-gutes-essen.de erteilt. Sollten Sie nicht über Internet verfügen, kann Ihnen das Schulsekretariat eine papierhafte Vorlage zur Verfügung stellen. Mittels des SEPA-Mandats ziehen wir die monatlichen Beträge von Ihrem Konto ein. Per E-Mail erhalten Sie 5 Tage vor der Abbuchung die monatliche Rechnung und die Ankündigung, wieviel Geld von Ihrem Konto abgebucht wird.





ABMELDUNG VOM SCHULESSEN

Längere Abwesenheit/Krankheit

Sollte eine längere Abwesenheit vorliegen, kann der Vertrag ab der 3. Woche der Erkrankung über den Zeitraum pausiert werden. Dieses sollte mit einem Attest, einer ärztlichen Bestätigung oder Vergleichbarem belegt sein und uns direkt in Kopie vorgelegt werden.

Rund um die Kündigung

Der Vertrag wird für ein Schulhalbjahr abgeschlossen und verlängert sich automatisch, jeweils um ein Schulhalbjahr, wenn Sie nicht schriftlich mit einer Frist von 1 Monat vor Ablauf des Schulhalbjahres kündigen.

Die Kündigung aus wichtigem Grund wie Umzug, bleibt hiervon unberührt.

Die Kündigung für das Mittagessen muss bitte direkt an Green Time geschickt werden. (nicht Schule oder ESB).



So denken wir: Unsere Essens-Philosophie

Selbstgemacht!

Wir haben lange an den Rezepturen für unsere Gerichte gefeilt und sind stolz darauf, Ihnen mit Liebe gekochtes Essen in professionaler Qualität zu liefern.

Wir machen so viel wie möglich selbst, z.B. Soßen, Suppen und Brühen aus selbst gemachten Auszügen von Fleisch oder Gemüse, Kartoffelpüree nur von der echten Kartoffel, verschiedenste Veggie-Frikadellen und mehr!

...und weil wir so viel selbst machen, schmeckt das Essen an jedem Tag ein kleines bisschen anders. 😊

Täglich Frische und Vitamine

Die tägliche Anlieferung unserer Lebensmittel garantiert einen echten Vitamingehalt. Obst und Gemüse werden meist ohne Lagerzeiten direkt weiter verarbeitet oder ausgeliefert. Vitaminschonende Zubereitung, z.B. im Dampfgarer, hat bei uns absolute Priorität.

Zusatzstoffe

Geschmacksverstärker sind bei uns tabu. Konservierungsstoffe, Farbstoffe oder künstliche Aromen sind bei uns die absolute Ausnahme und stecken nur in Produkten, bei denen es nicht vermeidbar ist (z.B. gegen „braun werden“ bei Würstchen, Apfelmus... Alle Zusatzstoffe werden auf der Speisekarte deklariert.





So kochen wir: Mit Liebe gekocht vom Profi

Speiseplan - Die Mischung macht's

Unserem Speiseplan sieht man die langjährige Erfahrung an. Die Gerichte sind lecker und auf die Bedürfnisse von Kindern und Jugendlichen zugeschnitten. Die Auswahl richtet sich nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Das garantiert gesunde Abwechslung und Frische, die Kindern schmeckt.

Herkunft unserer Lebensmittel: So viel Bio und aus der Region wie möglich



Bio-Einsatz

Wir sind selbstverständlich für unseren Bio-Einsatz durch die DE-ÖKO-021 zertifiziert. Der BIO-Einsatz variiert je nach Saison; welche Produkte aus BIO-Anbau stammen, weisen wir genau auf unseren Speiseplänen aus.

Gutes aus der Region

Fleisch- und Wurstwaren kommen von einem Metzger aus Heidelberg mit traditioneller Herstellungsweise. Kartoffeln kommen immer von der hessischen Ried oder aus Schrobenhausen, Karotten und Zwiebeln aus der Pfalz. Unser Obst- und Gemüselieferant ist durch GUTES AUS HESSEN e. V. zertifiziert; hier setzen wir saisonal schwankend vorzugsweise regionale Produkte ein (Salat, Kohl, Äpfel,...).

Lieferung

Die Verpackung besteht aus hochwertigen Gastronorm-Schalen aus Edelstahl. Das Essen wird bei Ihnen zur vereinbarten Zeit heiß und in Thermoboxen angeliefert. Am Folgetag nehmen unsere Fahrer die Kisten und von Ihnen gespülten Behälter wieder mit.

Sicherheit und Transparenz

Unser Betrieb und unser Eigenkontrollsystem wurden nach der neuesten EU-Norm zertifiziert (DE-HE 10037-EG, Bescheid v. 21.9.2010 Regierungspräsidium Darmstadt). Diese beinhalten diverse Monitoringsysteme und Kontrollen, wie beispielsweise regelmäßige mikrobiologische Untersuchungen unserer Speisen und unserer Arbeitsoberflächen durch ein unabhängiges Labor. Dies garantiert Ihnen höchste Lebensmittelsicherheitsstandards nach HACCP.

