

# Informationen zur Mittagsverpflegung

**Gustav-Freytag-Oberschule  
Berlin-Reinickendorf**

## 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 Berlin-Reinickendorf**. 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 gekochten 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 8 Wochen.

## IMMER FÜR SIE DA!

Unser erfahrener Betriebsleiter Lothar Lange und sein Team sorgen für schmackhaftes und vollwertiges Mittagessen.

Bei Fragen rund um die Themen Essensbestellung und Abrechnung steht Ihnen unser Kundencenter 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 Hempel per E-Mail unter [katrin.hempel@sodexo.com](mailto:katrin.hempel@sodexo.com).

## UNSER ANGEBOT

### Vollwertig, frisch und lecker

Ein vielseitiger Mix aus Tradition und Trend bringt gute Laune auf den Tisch. Bei täglich 2 Wahlessen, davon mindestens 1 vegetarische- und 1 DGE-zertifizierte Menülinie. Diese Menülinien erkennen Sie an der farbigen Markierung im Speiseplan.

### Täglicher Vitamin-Kick

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

### Fit mit H<sub>2</sub>O & Co.

Trinkwasser, Mineralwasser stehen als Durstlöcher immer bereit.

## SYMPLY TO GO DAS MODERNE SNACKANGEBOT IN EURER CAFETERIA

### Power für zwischendurch

Mit Simply to go bieten wir Schülern, Pädagogen und Mitarbeitern eine ausgewogene und praktische Zwischenverpflegung. Und damit eine vielseitige Auswahl an leckeren kalten und warmen Snacks, die perfekt in den Schulalltag passen. Freuen Sie sich auf ein spannendes Snackangebot – überwiegend frisch zubereitet, schön angerichtet und professionell präsentiert.

## DAS 1x1 DES ESSENS

Bei Sodexo zu essen ist ganz einfach\*. Die Anmeldung erfolgt über unsere auf der Website [sohappy-catering.de](http://sohappy-catering.de). Das Informationsblatt wird durch die Schule verteilt. 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 [sohappy-catering.de](http://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](http://www.de.sodexo.com).

\* Voraussetzung ist ein Kundenkonto bei Sodexo.

