

„Liebe Schüler/-innen und Lehrer/-innen des Staufer Schulzentrums, ab dem 14.09.2015 sind wir in der Mensa in Waiblingen für Sie da und werden Ihnen täglich wechselnde, frische Speisen mit bester Qualität anbieten!“

Wer wir sind

SANDER Catering ist ein von der Familie Sander inhabergeführtes mittelständisches Unternehmen mit Sitz im rheinland-pfälzischen Wiebelsheim 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.

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.



Philosophie und Qualität

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.

Unser Anspruch: Höchste Qualität von der Produktion bis zur Präsentation 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:

Täglich frische Speisen,
einzigartige Ideen und beste Qualität

www.sander-catering.com

Kontakt:
SANDER Catering GmbH
 Industriepark 12
 56291 Wiebelsheim
 Fon: +49 6766 9303-0
 Fax: +49 6766 9303-24
 info@sander-catering.de

Unsere Speisekarte für die erste Woche: 14.09. – 18.09.2015:

Gericht 1 Vegetarisch

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Pancakes mit Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Saftiger Gemüseburger im Focacciabrot mit Tomaten und Krautsalat	Bandnudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomatensauce und Reibekäse	Gemüse-Maultaschen mit Kartoffelsalat	Kartoffel-Gratin mit Sahne-Sauce und buntem Gemüse
a, c, g	c, g, j, l 2,3,5,6	a, c, g 1	a, c, g, i, j 1,4	a, g, i, j 1
<small>kJ 962 / kcal 230 / Fett 6,2 g, davon ges. Fettsäuren 0,6 g KH 37,1 g, davon Zucker 13,5 g / Eiweiß 5,9 g / Salz 0,81 g / 3,1 BE</small>	<small>kJ 405 / kcal 97 / Fett 3,6 g, davon ges. Fettsäuren 1,2 g KH 12,1 g, davon Zucker 2,2 g / Eiweiß 3,6 g / Salz 0,63 g / 1,0 BE</small>	<small>kJ 618 / kcal 148 / Fett 4,1 g, davon ges. Fettsäuren 2,3 g KH 20,5 g, davon Zucker 3,9 g / Eiweiß 6,7 g / Salz 1,43 g / 1,7 BE</small>	<small>kJ 551 / kcal 132 / Fett 3,7 g, davon ges. Fettsäuren 1,1 g KH 19,9 g, davon Zucker 1,7 g / Eiweiß 4,3 g / Salz 0,96 g / 1,7 BE</small>	<small>kJ 356 / kcal 85 / Fett 3,9 g, davon ges. Fettsäuren 2,2 g KH 8,9 g, davon Zucker 2,1 g / Eiweiß 3,3 g / Salz 1,25 g / 0,7 BE</small>

Gericht 2 Vollkost

Hähnchengeschnetzeltes in Käsesauce mit Schwarzwurzeln, Zucchini und Reis	Putenhacksteak mit Rahmsauce und Broccoli, dazu Kräuterreis	Fleischkühle vom Rind mit Tomatensauce und Basmatireis	Fischstäbchen mit Spinat und Kartoffeln	Gebratene Hähnchenkeule mit Kringlefritten und Ketchup
a, g, j	a, c, g, j	a, c, j,	a,d,g,j, 3,5	4,12
<small>kJ 640 / kcal 152 / Fett 6,6 g, davon ges. Fettsäuren 3,1 g KH 15,7 g, davon Zucker 0,4 g / Eiweiß 7,4 g / Salz 0,89 g / 1,3 BE</small>	<small>kJ 893 / kcal 213 / Fett 10,1 g, davon ges. Fettsäuren 2,3 g KH 23,8 g, davon Zucker 1,9 g / Eiweiß 6,6 g / Salz 3,27 g / 2,0 BE</small>	<small>Brennwert kJ 585 / kcal 140 / Fett 3,1 g, davon ges. Fettsäuren 1,0 g, Kohlenhydrate 20,9 g, davon Zucker 2,8 g / Eiweiß 6,7 g / Salz 1,31 g</small>	<small>kJ 452 / kcal 108 / Fett 3,3 g, davon ges. Fettsäuren 0,4 g KH 13,4 g, davon Zucker 0,6 g / Eiweiß 5,7 g / Salz 0,44 g / 1,1 BE</small>	<small>kJ 699 / kcal 167 / Fett 8,3 g, davon ges. Fettsäuren 1,1 g KH 16,5 g, davon Zucker 2,0 g / Eiweiß 6,5 g / Salz 0,88 g / 1,4 BE</small>

Speisenauswahl

Täglich bieten wir zwei Menülinien an. Ein Menü besteht aus Hauptgericht inkl. Salat oder Gemüse sowie einem Dessert. Eine Bestellung ist bis 10:00 Uhr am gleichen Tag möglich. Sollte das Wunschgericht vergriffen sein, wird eine Alternative angeboten. Daher empfehlen wir eine frühzeitige Bestellung evtl. über Dauerbesteller.



Informationen zur Bestellung/Abrechnung

Die Bestellung und Abrechnung der Essen wird weiterhin von der Fa. RWsoft organisiert. Die Anmeldung erfolgt ebenfalls über RWsoft. Bei Fragen zur Anmeldung oder Bestellung stehen Ihnen die Mitarbeiter von RWsoft zur Verfügung:
Tel: 05261/94327780 oder
Mail: service@rw-soft.de