



SPEISEPLAN

Unsere Gerichte werden immer ausgewogen und abwechslungsreich ausgewählt. Hier zeigen wir Ihnen einen Ausschnitt über eine typische Woche.

DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
<p>☺ Veg. Gyros-Reis-Pfanne</p> <p>Gyros-Reis-Pfanne ☺ mit Tzatziki oder Salat</p> <p>Erbsensuppe mit Vollkornbrot oder Brötchen</p> <p>Obst/Rohk./Salat/Schoko-Pudding</p>	<p>☺ Veg. Bratwurst</p> <p>Frische Bratwurst ☺☺☺ mit Kartoffelpüree und Sauerkraut</p> <p>Überb. ☺☺ Gnocchi-Tomaten-Auflauf (ohne Champignons)</p> <p>Obst/Rohk./Salat/Gebäck</p>	<p>☺ Omelett</p> <p>Kibbeling ☺ mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade</p> <p>Pasta oder Vollkornnudeln mit Tomaten-Basilikum-Sauce u. Salat</p> <p>Obst/Rohkost/Salat/Strawb.-Quark-Obst</p>
<p>☺ Veg. Currygeschnetzeltes</p> <p>Currygeschnetzeltes ☺ mit Reis oder Vollkornreis</p> <p>Sojaschnitzel mit Püree und Erbsen-Möhren (natur)</p> <p>Obst/Rohkost/Birnen-Joghurt</p>	<p>☺ veg. Bolognese</p> <p>(Gabel-) Spaghetti Bolognese ☺</p> <p>Pizza *Spinat* ☺☺</p> <p>Obst/Rohk./Salat/Milchreis</p>	<p>☺ veg. Klopse</p> <p>Klopse Königsberger Art ☺ mit Kapernsauce, Reis und Rote Bete</p> <p>Kartoffel-Broccoli-Gratin ☺☺</p> <p>Obst/Rohk./Salat/Gebäck</p>
<p>☺ Gemüse-Nuggets</p> <p>Hähnchen-Nuggets ☺ mit Reis o. Vollkornreis u. Paprika-Sauce</p> <p>Schupfnudel-Pfanne mit Tomaten</p> <p>Obst/Rohk./Salat/Gebäck</p>	<p>☺ Milchschnitzel</p> <p>Schnitzel ☺ mit Püree und Erbsen-Salat</p> <p>Tortellini oder Vollkornnudeln mit veg. Carbonara-Sauce</p> <p>Obst/Rohk./Erbsen-Salat/Eis</p>	<p>☺ Chili-Sin-Carne</p> <p>Chili-Con-Carne ☺ mit Reis oder Vollkornreis</p> <p>Veg. Flammkuchen ☺☺ mit Möhrensalat</p> <p>Obst/Rohk./Möhren-Salat/Grieß-Pud.</p>

EV-ANGEL-ISCH GMBH

KONTAKTE

ev-angel-isch gGmbH
 Venloer Straße 1055
 50829 Köln
 Ansprechpartner: Christopher Braun
 0221 - 16 95 95 90
 kontakt@ev-angel-isch.de
 www.ev-angel-isch.de

KOORDINATION MENSA

Giuseppina Manteuffel
 monte-verde@ev-angel-isch.de

SCHULE

Montessori-Gymnasium
 Rochusstraße 145
 50827 Köln

MONTE VERDE



BISTRO UND MITTAGSVERSORGUNG IM MONTESSORI-GYMNASIUM KÖLN

ev-angel-isch
 betreuen • beraten • erleben • bewegen



BISTRO

DIE PRODUKTE DIE IM MENSABISTRO ANGEBOTEN WERDEN: SAISONAL, REGIONAL, ABWECHSLUNGSREICH, GESUND

In der Zeit von 8:00 bis 14:30 Uhr bieten wir im Monte-Verde-Bistro: Belegte Brötchen, Smoothies, Snacks und Getränke. Für die Schüler:innen der Oberstufe und die Lehrer:innen bieten wir zum „Durchhalten“ Kaffee, Latte Macchiato und Cappuccino an. Bei der Auswahl im Bistro setzen wir auf ein gesundes Sortiment.

Wir verwenden vorrangig Vollkornprodukte, fettarme Milchprodukte - auch laktosefreie - und stellen sicher, dass sich in der Angebotspalette keine Geschmacksverstärker und Lebensmittelzusätze befinden. Wir legen großen Wert auf Nachhaltigkeit. Weswegen wir saisonal das Angebot verändern und bei regionalen Anbietern einkaufen.

MITTAGSVERSORGUNG

LECKER, GESUND UND AUSGEWOGEN!

Die ev-angel-isch gGmbH bietet täglich von Montag bis Freitag leckeres, gesundes Essen der Kinder-Cater GmbH aus Bergheim an. Wir arbeiten seit Jahren mit der Kinder-Cater GmbH an verschiedenen Schulen zusammen und sind von der Qualität des Essens überzeugt. Die Mahlzeiten werden täglich frisch im Cook+Chill-Verfahren zubereitet. Dadurch garantieren wir ein ausgewogenes, frisches Essen und die Vitamine bleiben erhalten. Vegetarier und religiöse Essensregeln werden bei den Mahlzeiten berücksichtigt. Bei Fällen von Zöliakie und Lactoseintoleranz können Spezialessen bei uns bestellt werden.

Für das Mittagessen werden Abo- Verträge im Lastschriftverfahren geschlossen, bei denen die Wochentage, an denen gegessen wird, frei wählbar sind. Der Vertrag ist unbefristet und kann jeweils zum Ende eines Quartals gekündigt werden. Es werden monatliche Beträge abgebucht, die sich nach den Essenstagen im Schuljahr richten. Klassenfahrten, Ferien und Feiertage wurden herausgerechnet und sind also im Abo-Preis mitberücksichtigt. Essen, die nicht wahrgenommen werden, können leider nicht rückerstattet werden. Somit können wir Kontinuität, Zuverlässigkeit und gutes Personal sichern.

Jedes Jahr können die neuen 5. Klassen bei einem Probeessen die Mahlzeiten testen.

Schüler:innen, die keinen Vertrag abgeschlossen haben, können mittags einen „schnellen Teller“ kaufen, solange der Vorrat reicht.



KINDER-CATER GMBH

WIR KOCHEN FÜR KINDER UND JUGENDLICHE



...und das auch richtig gut! Daher haben wir beschlossen, uns ausschließlich mit der Kinder- und Schulverpflegung zu befassen, um unseren eigenen Qualitätsansprüchen gerecht zu werden. Unser Speiseplan orientiert sich an den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Dabei produzieren wir, nach dem aktuellen Stand der Technik, bevorzugt im Cook+Chill -Verfahren. Das Essen wird vorgekocht und mit speziellen Schnellkühlern (Chiller) herunter gekühlt. Am nächsten Vormittag wird das vorbereitete und gekühlte Essen zusammen mit den frischen Komponenten, wie z.B. Joghurt und Salat angeliefert und anschließend in Kombidämpfern kurz vor der Menüausgabe regeneriert. Insbesondere wenn in mehreren Schichten gegessen wird, ist somit ein langes Warmhalten der Speisen überflüssig. Dieses Verfahren ist aktueller Stand der Technik und bietet die größtmögliche Qualität bei ausgelieferten Essen.



Kinder-Cater®