Gemeinde Kippenheim · Postfach 140 · 77967 Kippenheim

An alle Eltern
der Grundschule Kippenheim

Es schreibt Ihnen:
Frau Sina Schultheiß
Hauptamtsleiterin
Untere Hauptstraße 4
77971 Kippenheim
Telefon: 07825 903-24
Telefax: 07825 903-30
schultheiss@kippenheim.de

Ihr Zeichen/Ihre Nachricht	Unser Zeichen	Datum
	207.74	25. Juli 2023

Mittagstisch für die Schülerinnen und Schüler der Grundschule Kippenheim

Sehr geehrte Eltern,

die Firma Vetter Gastronomie gibt die Lieferung von Schulessen auf. Auch wir sind betroffen, sodass der Vertrag zum 31.07.2023 endet. Wir haben nun nach einer Alternative gesucht und diese auch gefunden.

Der Gemeinderat Kippenheim hat nun entschieden, die Firma Rasende Rüben - Kindercatering aus Lahr ab dem neuen Schuljahr 2023/2024 mit der Lieferung des Mittagstisches zu beauftragen.

Die Kosten für ein Essen liegen inklusive Lieferung aktuell bei rund 6,00 Euro. Da Abbestellungen nur noch monatsweise erfolgen können, wurde festgelegt den Mittagstisch im Rahmen einer Monatspauschale abzurechnen. Pro Essen bezuschusst die Gemeinde Kippenheim ab dem neuen Schuljahr rund 1,00 EUR pro Essen.

Wir bitten Sie, sich bei Interesse am Schulessen mit dem beigefügten Vertrag anzumelden und diesen **bis spätestens nach den Sommerferien** an das Schulsekretariat zurückzugeben, um einen reibungslosen Ablauf ab dem 11.09.2023 gewährleisten zu können. Die Firmenphilosophie und ein Musterspeiseplan liegen diesem Schreiben bei.

Mit freundlichen Grüßen

Matthias Gutbrod
Bürgermeister

Tanja Cichowlas
Schulleitung

Rasende Rüben, Otto-Hahn-Str. 5, 77933 Lahr

RASENDE RÜBEN
KINDERCATERING

Rasende Rüben – Kindercatering
Otto-Hahn-Str. 5, 77933 Lahr
Telefon: 07821-9223558
Inhaber: Nicole Jacob
Ust-IdNr.: DE256001050
Bankverbindung
Sparkasse Offenburg
IBAN: DE06 6645 0050 0004 9562 67
BIC: SOLADES10FG

Willkommen bei den Rasenden Rüben!

Wer wir sind

Wir sind ein Lahrer Catering, dass 15 Kindertagesstätten und 6 Schulen in der Region bekocht. Es liegt uns am Herzen, statt fader Kantinenkost ein gesundes, ausgewogenes, vor allem aber leckeres Mittagessen auf die Tische zu bringen. Wie wir das machen? Unsere Köche kochen frisch - mit vorwiegend regionalen, saisonalen sowie ökologischen Zutaten. Ganz ohne Konservierungsstoffe, künstliche Aromen oder andere Übeltäter. Unser Fleisch beziehen wir von Höfen aus der Region, die sich der artgerechten Tierhaltung verschrieben haben. Alle unsere Grundsoßen basierend auf Gemüse- und Fleischbrühen produzieren wir nach eigener Rezeptur.

Unser Team: Die Oberrübe Nicole, unsere 3 Köche/in Tobi, Kai-Uwe und Sina samt Beikoch Marcel, außerdem unsere Ladies Beate, Helene, Julia, Lioba und Olga die für die kalte Küche, Service und Sauberkeit sorgen. Unsere flotten Fahrer Rolf, Volker, Rüdiger und Willi bringen die Rüben zum Rasen.

Wofür wir stehen

- Wir kochen bevorzugt mit **regionalen** Lebensmitteln, **saisonal** und mit wachsendem Anteil an **ökologisch** gewonnenen **Produkten**.
- Wir kochen leckere und kindgerechte **Mittagessen bewusst 3x** pro Woche **vegetarisch & 2x** mit **Fleisch/Fisch.**
- **Essen für alle** (auch laktosefrei, glutenfrei, komplett vegetarisch und Sonderkost).
- Wir kochen **100% natürlich**, ohne Konservierungsstoffe, Farbstoffe, künstliche Aromen oder industriell hergestellten Zusatzstoffen.
- Wir kümmern uns um die **Nachhaltigkeit** unserer Arbeit.
- Wichtig ist uns die **verantwortungsvolle Bewirtschaftung landwirtschaftlicher Böden** und eine **artgerechte Tierhaltung**. Wir beziehen unser Fleisch vorwiegend von **regionalen Höfen** und können hier eigene Rezepturen herstellen lassen.
- Wir schaffen ein **Netzwerk** unter **regionalen Erzeugern**.
- Wir gehen **fair** mit Mitarbeitern, Kunden und Lieferanten um.
- Wir **entwickeln** uns stetig weiter und sind immer im Austausch.

Was wir tun

- Aktuell beliefern wir **15 Kindertagesstätten und 6 Schulen**
- **Gemeinsame Veranstaltungen** mit unseren Kitas (z.B. Tag der offenen Tür)
- Offene Kommunikation **Feedbackbögen** und **Feedbackgespräche** mit Trägern, Kita-Leitern, Betreuer/innen und den Kindern, Schulleiter/innen & Schüler/innen
- Geplante **Zusammenarbeit** und Workshops mit dem **Ernährungszentrum Ortenau „Mach´s Mahl"** und dem **Naturbund**, um Kindern spielerisch Einblicke in die gesunde und nachhaltige Ernährung zu ermöglichen.
- Ausflugsmöglichkeiten zu unseren landwirtschaftlichen Erzeugern.

Kleiner Einblick in unsere Lieferantenliste

Gemüse

Rinklin Naturkost GmbH, Eichstetten
Frische Service GmbH, Friesenheim

Obst

Südhof GbR, Fam. Höfflin Denzlingen (Bioland)
Rinklin Naturkost GmbH, Eichstetten

Mehl

Spielberger GmbH, Bio, Burgermühle, Brackenheim

Reis + Nudeln

Parboiled + Basmati Reis Bio
Spielberger GmbH, Bio, Burgermühle, Brackenheim
Nudeln getrocknet Bio Fa. byodo, Fa. greenorganics , Barilla

Sonstiges

Schältomaten, Tomatenmark, Gewürze, Ur-Salz,, Essig & Öle, veggi + vegan + Soja-Produkte, Bio
Rinklin Naturkost-Großhandel, Eichstetten
Edeka C+C Großmarkt, Offenburg

Sahne, Quark, Milch, Joghurt

Schwarzwaldmilch, Freiburg

Rind & Geflügel Regional

Schmiederhof Fam. Schmieder, Langenhard, Lahr
Geflügelhof Reinbold, Freiamt
Edeka C+C Großmarkt, Offenburg Deutsche Aufzucht

Fisch

Frischdienst Union GmbH, MSC-Zertifizierter Fisch, Versmold
Prohoga, MSC-Zertifizierter Fisch, Offenburg

Backwaren

Bäckerei Kappus, Lahr
Bäckerei Gaziantep (Fladenbrot), Lahr
Moin Moin Biobackwaren, Glückstadt

Herzliche Grüße
Ihr Rasende Rübenteam

KW24

RASENDE RÜBEN
KINDERCATERING

Wochenkarte vom 12.06. – 16.06.23

MONTAG
PASTATAG

Ravioli mit Tomatensoße & Frühlingssalat
Ravioli "Pomodoro"[A,A1] mit Tomatensoße[I] & Frühlingssalat[J]
& Reibekäse[G]

DIENSTAG
VEGGIETAG

Gemüsecurry mit Reis & Joghurt mit Erdbeertopping
Gemüsecurry in Kokosmilch mit Reis
& Naturjoghurt[G] mit Erdbeertopping ☺

MITTWOCH
AUFLAUFTAG

Nudelauflauf mit Putenschinken & Karottensalat
Nudelauflauf[A,A1,G] mit Putenschinken & Karottensalat[J]
& Obst

DONNERSTAG
VEGGIETAG

Gebr. Maultaschen mit Coleslaw & Schokopudding
gebr. Maultaschen veggie mit Coleslaw-Salat[GJ]
Topping: Röstzwiebeln
& Schokopudding[G]

FREITAG
FLEISCHTAG

Kartoffelpüree mit Nürnberger & Jus
Kartoffelpüree[G] mit Nürnberger (Schwein) & Jus[I]
Muslime + veggie: Saitan-Würstchen[A,A1]
& Blattsalat[I]

Wir Rüben wünschen Euch einen guten Appetit ☺

Horts

100% natürlich

WWW.RASENDE-RUEBEN.DE

ÄNDERUNGEN WEGEN LIEFERENGPÄSSEN MÖGLICH
Allergene: A. Weizen, A1 Gluten B. Krebstiere C. Eier D. Fisch E. Erdnüsse F.Soja G. Milch H. Schalenobst (Nüsse) I. Sellerie J. Senf K. Sesamsamen L. Schwefeldioxid und Sulfide M. Lupinen N. Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern) WIR VERWENDEN KEINE ZUSATZSTOFFE

KW25

RASENDE RÜBEN
KINDERCATERING

Wochenkarte vom 19.06. – 23.06.23

MONTAG
FLEISCHTAG

Rinderhackbällchen mit Kartoffeln & Joghurtdip
Rinderhackbällchen[A,A1,C,I,J] mit Kartoffeln & Joghurdip[G] mit Topping
& Kekse[A,A1,G]

DIENSTAG
BURGERTAG ☺

Burger zum selbstbelegen & Coleslow-Salat
Rinderburger[A,A1] veggie: Super-Hero-Seitanpatty [A,A1,F]
Belag: Salat, Gurken, Tomaten, Burgersauce [G,J], Ketchup
& Coleslow-Salat[GI]
& Obst

MITTWOCH
FLEISCHTAG

Hühnerfrikassee mit Reis & Obst
Hühnerfrikassee[I] Spargel,Karotten,Erbsen mit Reis
Zitronenkuchen [A,A1,C,G]

DONNERSTAG
SÜSSTAG

Kaiserschmarren mit Apfelmus
Vorspeisesüppchen: Tomatencreme-Suppe[IG] mit Baguette[A,A1]
Kaiserschmarren[A,A1,C,G] mit Apfelmus

FREITAG
FISCHTAG ☺

Lachs-Filet mit Sahne-Soße Penne & Gurkensalat
Lachs-Filet mit Sahne-Soße[DIG] mit Penne[A,A1]
& Gurkensalat[J]
& Stieleis

Wir Rüben wünschen Euch einen guten Appetit ☺

Horts 100% natürlich

WWW.RASENDE-RUEBEN.DE

ÄNDERUNGEN WEGEN LIEFERENGPÄSSEN MÖGLICH
Allergene: A. Weizen, A1 Gluten B. Krebstiere C. Eier D. Fisch E. Erdnüsse F.Soja G. Milch H. Schalenobst (Nüsse) I. Sellerie J. Senf K. Sesamsamen L. Schwefeldioxid und Sulfide M. Lupinen N. Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern) WIR VERWENDEN KEINE ZUSATZSTOFFE