

Sehr geehrte Schulgemeinschaft,
liebe Schülerinnen und Schüler,

im Anhang

erhalten Sie / erhaltet Ihr den Speiseplan der kommenden Woche.

Das neue Team vom CampusCafé im Effner

Vorerst übernimmt unsere Gabi Feig die Leitung. Gabi hat in den letzten Wochen erfolgreich ein Team zusammengestellt mit dem sie am Dienstag an den Start gehen wird. Es werden Gordana Todorovic, Gabi Wörle und Sigrid Kühl sein.

Der Name CampusCafé

Ist ein Systembegriff und möchte deutlich machen, dass wir keine Mensa oder Kantine sein wollen. Dabei ist das Wort ‚Café‘ aus dem amerikanischen Gebrauch zu verstehen, wo selbstverständlich alles rund um das Thema Essen und Wohlfühlen abgedeckt wird.

Sozialer Mittelpunkt der Schule

Das CampusCafé möchte gerne allen Mitgliedern der Schulfamilie einen sozialen Mittelpunkt geben. Hier soll sich jeder wohlfühlen, Hunger und Durst stillen, Hausaufgaben machen oder einfach zu einem Gespräch zusammenfinden können.

Die neue Speisesaaleinrichtung

Möchte deinem Bedürfnis nach einer Wohlfühl- und Rückzugsoase gerecht werden. Besonderes Anliegen dabei war mir, den Wintergarten herauszuarbeiten. Der Architekt der Schule, Günter Behnisch, hat hier eine Steilvorlage geliefert. Ich bin sicher, dass gerade in der kalten Jahreszeit dieser Bereich einen hohen Lebenswert vermitteln wird. Bin gespannt. In diesem Zusammenhang wollen wir uns beim Landratsamt für die Übernahme der Kosten für die Tische, Stühle und Bauminseln und die sehr gute Zusammenarbeit bedanken.

Bilder von der neuen Einrichtung findest du hier: <https://goo.gl/photos/rt86udAQiqmEhocE9>

Was gibt's zu essen?

Du hast Hunger? – Komm einfach und du wirst etwas für dich finden!

Die Ausgabe erfolgt im Selbstbedienungssystem an ThemenBüffets.

Ab 7:30 Uhr gibt es Frühstücksbüffet mit MüsliBar, frisch vor Ort gebackenen Brezen, Croissants etc und einer HotDogBar.

Ab der ersten Pause verwandelt sich das Büffet dann in ein Pausenbüffet mit frisch gefertigten Sandwiches, Wraps und warm belegten Semmeln zum aus der Hand essen.

Ab 12 Uhr gibt's dann Mittagsbüffet, bestehend aus einer regionalen Bio-SalatBar, SuppenBar, HauptspeisenBar, Bio-PastaBar und DessertBar. Alles funktioniert natürlich ohne Vorbestellung.

Gekocht wird bei uns wie bei Müttern zuhause. Natürlich ohne jegliche Zusatzstoffe. Die Hauptkomponenten werden in unserer eigenen Zentralküche am Vortag 90% vorgegart und mittels eines Schockkühlers auf 3 Grad abgekühlt. Am nächsten Tag erfolgt dann die Fertiggarung vor Ort. Alle Sättigungsbeilagen und Nachspeise werden vor Ort gefertigt, auch die frischen Zutaten des Bio-SalatBüffets werden täglich vor Ort geschnitten.

Was kostet ein Mittagessen?

Abgerechnet wird nach dem All-you-can-eat-Prinzip.

Aus der HauptspeisenBar und der PastaBar kannst du dir für EUR 3,80 deinen Teller so zusammenstellen, wie du möchtest. Aber Achtung: Jeder Gast nur für sich selbst. Mehrere Gäste ein Teller – das geht nicht!

Die SalatBar kostet EUR 1,00 zusätzlich in der 400mL-Beilagenschale, wer nur Salat isst zahlt EUR 1,50. Ein ganzer Salatteller als Hauptspeise kostet EUR 3,80.

Eine Nachspeise kosten EUR 0,70 als Beilage, nur Nachspeise (ohne Hauptgericht) kostet 1 Euro.

ZehnerBons

Eltern von Unterstufenkindern stellen oft die Anforderung an uns, dass sicher gestellt werden soll, dass ihre Kinder mittags warm essen. Hierfür bieten wir Bons an, die ausschliesslich gegen warmes Mittagessen eingelöst werden können.

Es gibt 2 Möglichkeiten:

Für EUR 38,00 gibt es einen 10er-Bogen für HauptspeisenBar und Bio-PastaBar

Für EUR 45,00 gibt es einen 10er-Bogen für das gesamt Mittagbüffet, also auch SuppenBar, Bio-Salatbar und NachspeisenBar.

Diese Bons gibt's bei uns an der Kasse.

Kommunikation

Zu den wichtigsten Komponenten unseres Systems gehört die schnelle und direkte Kommunikation mit unseren Gästen. Bitte lassen Sie uns wissen, was Sie gut finden und was wir besser machen können. Unser tiefstes Bestreben ist, alle unsere Gäste zufrieden zu stellen und immer wieder neue Ideen zu entwickeln. Dafür benötigen wir Ihr Feedback. Senden Sie uns ein Mail an CampusCafe@BrotUndKaffee.de.

Wir bedanken uns bei der ganzen Schulfamilie für das Vertrauen

Bei der Schulleitung, dem Elternbeirat, allen Schülern und Eltern und nicht zuletzt beim Landratsamt wollen wir uns bedanken für das große Vertrauen, das wir erhalten haben. Wir wollen Ihnen gerne versprechen, das wir alles dafür tun wollen um dem gerecht zu werden.

WIR WÜNSCHEN DER GESAMTEN SCHULFAMILIE EINEN GUTEN START IN DAS NEUE SCHULJAHR!

Mit besten Grüßen.

Ihr Günther P. Sporrer

Schulversorgung GmbH
Günther P. Sporrer
Carl-von-Linde-Str. 7
85748 Garching
Fon 089-321592-0
Fax 089-321592-99
Mail zentrale@schulversorgung.de
www.schulversorgung.de



Sparen Sie pro Seite ca. 200 ml Wasser, 2 g CO₂ und 2 g Holz: Drucken Sie diese E-Mail daher bitte nur, wenn es unbedingt notwendig ist! Im Sinne eines nachhaltigen und ressourcenschonenden Umgangs mit unserer Umwelt!











CampusCafé im Effner

Schulversorgung



Mittagsbüffet KW 37 12.09. bis 16.09.2016

	Montag, 12.09.2016 geschlossen	Dienstag, 13.09.2016 geöffnet: 7:30 bis 14:30	Mittwoch, 14.09.2016 geöffnet: 7:30 bis 14:30	Donnerstag, 15.09.2016 geöffnet: 7:30 bis 14:30	Freitag, 16.09.2016 geöffnet: 7:30 bis 14:00
Hauptspeise Stelle dir deinen Teller selbst zusammen	Letzter Ferientag ... schaaaaade!	Pasta-Bar 2 x Pasta, wechselnd 1 x VollkornPasta 3 x Sosse, wechselnd Allergene: Gluten, Ei heute Mittagsbüffet ab 11 Uhr !!!!	Pasta-Bar 2 x Pasta, wechselnd 1 x VollkornPasta 3 x Sosse, wechselnd Allergene: Gluten, Ei	Pasta-Bar 2 x Pasta, wechselnd 1 x VollkornPasta 3 x Sosse, wechselnd Allergene: Gluten, Ei	Pasta-Bar 2 x Pasta, wechselnd 1 x VollkornPasta 3 x Sosse, wechselnd Allergene: Gluten, Ei
Suppe frisch gekocht		KarottenCreme-Suppe Allergene: Laktose	BackerbsenSuppe Allergene: Gluten	ZucchiniCreme Suppe Allergene: Laktose	TagesSuppe Allergene: bitte Küchenchef fragen
Salatbar Bio & Regional		BIO-SalatBar frisch geschnitten zum selbst zusammenstellen 	BIO-SalatBar frisch geschnitten zum selbst zusammenstellen 	BIO-SalatBar frisch geschnitten zum selbst zusammenstellen 	BIO-SalatBar frisch geschnitten zum selbst zusammenstellen 
Dessert		VanilleQuark Allergene: Laktose 	Zitronen-Blech Kuchen Allergene: Gluten 	Wassermelone Allergene: keine 	TagesDessert Allergene: bitte nachfragen 

Erklärung zum Allergenhinweis:

Dieser Hinweis ist für dich wichtig, wenn du Allergiker bist. Er dient deinem Schutz, nicht versehentlich Stoffe aufzunehmen, die bei dir Allergien auslösen.

Zusatzstoffe: Wir kochen ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe! In unvermeidlichen Ausnahmefällen weisen wir diese direkt unterhalb der Verkehrsbezeichnung des Produktes aus. Wenn da nichts steht, ist auch nichts drin!

Und so funktioniert der Mittagstisch:

Stelle dir deinen Teller selbst zusammen! Dabei kannst du so viel nehmen, wie du möchtest!

Das aber ist Ehrensache: Jeder Gast ein Teller!

Preise:

Hauptspeise EUR 3,80
Suppe EUR 1,50 (als Beilage zur Hauptspeise nur 1,00)
Salat EUR 1,50 (als Beilage zur Hauptspeise nur 1,00)
Nachspeise EUR 1,00 (als Beilage zur Hauptspeise nur 0,70)

10er-Bons je 3,80 (Hauptspeise) **oder 4,50** (freie Auswahl)
erhältst du an der Kasse gegen Vorauszahlung.

Wir sind für dich da:

Falls wir etwas für dich tun können, zögere nicht uns anzusprechen.
Wir haben immer eine Lösung für dich.

Eine Dienstleistung der BrotUndKaffee GmbH, Carl-von-Linde-Str. 7, 85748 Garching, info@brotundkaffee.de

probier mal unsere MüsliBar ...





CampusCafé im Effner

powered by
Schulversorgung



Frühstücks- & Pausenbuffet

Schuljahr 2016-17

Eine Dienstleistung der BrotUndKaffee GmbH, Carl-von-Linde-Str. 7, 85748 Garching

Bäckerei aus regionaler Handwerklicher Herstellung

- Käse-Laugenstange** € 1,40
aus dem eigenen Backofen, satt mit Emmentaler überbacken
- Käse-Speck-Laugenstange** € 1,50
aus dem eigenen Backofen, satt mit Emmentaler überbacken
- Butterbreze oder Butterbrezenring** € 1,30
selbst liebevoll gebuttert
- Bio-Breze mit Käse überbacken** € 1,30
die backen wir natürlich selbst laufend frisch
- Käsesemmel** € 0,80
vom Bäcker Riedmaier aus Garching
- Bio-Breze** € 0,60
die backen wir natürlich selbst laufend frisch
- Bio-Semmel** € 0,35
div. Voll- und Mehrkorn, frisch von der Bio-Bäckerei Mauerer
- gefüllte oder gelaugte Croissants** € 1,50
satt mit Schoko- oder Vanillefüllung, frisch gebacken
- Plundergebäck z.B. Schnecken, Amerikaner** € 1,40
täglich frisch vom Olchinger Handwerksbäcker
- Cookies, 'Chocolate Chunk' oder 'White'** € 1,30
vom Olchinger Handwerksbäcker
- Muffins, nach Jahreszeit wechselnd** € 1,20
das Original
- Donuts, verschiedene Flavours** € 1,00
täglich frisch



SB-Müsli-Bar 100% Bio, täglich ganz frisch

BIO-Chrunchy-Müsli, verschiedene Sorten
von Barnhouse, Mühldorf/Inn

BIO-Cornflakes
von Barnhouse, Mühldorf/Inn

BIO-Fruchtsalat
täglich selbst gemacht

BIO-Joghurt, Natur & Frucht
von der Andechser Bio-Molkerei Scheitz

BIO-Milch 3,5%
von Berchtesgadener Land

BIO-Milch 3,5% Laktosefrei
von Berchtesgadener Land

in der Mehrwegschale € 3,20
To-Go im Dom-Becher € 2,30

Früchte und Müslis variieren nach Jahreszeit und Nachfrage!



Warme Brotzeit aus der Hand gegessen

Hot Dog oder Putenwiener (1 Stück) € 1,40
vom Tölzer Landmetzger, wahlweise mit Röstzwiebel in/mit Semmel

Hot Dog oder Putenwiener (1 Paar = 2 Stück) € 1,90
vom Tölzer Landmetzger, wahlweise mit Röstzwiebel in/mit Semmel

warme Leberkäsesemmel € 1,80
ca. 100g., frisch gebacken in der Bio-Elsässer-Semmel

PutenSchnitzel-Semmel € 2,50
Höhenrainer Putenschnitzel in Bio-Krusti von Bio-Bäckerei Mauerer



SandwichBar alle Salatzutaten aus Bio-Anbau

Bio Frischkäse Schwabenkornstange € 2,00
mit Bio-Frischkäse aus Andechs, BioTomate, BioGurke, Ei

Tomate Mozzarella Sandwich € 2,00
Mehrkornstange mediterran belegt

Frischkäse Sandwich € 2,00
Mehrkornstange mit Bio-Salat und Bio-Frischkäse aus Andechs

Camembert Sandwich € 2,00
Mehrkornstange mit Bio-Salat und orig. frz. Camembert

Leberkäs Sandwich € 2,00
Leberkäse gebacken nach Familienrezept mit Dekoration

Bio-Voll- oder MehrkornSemmel belegt € 2,00
verschiedene Versionen mit Bio-Salat, Putenbrust, Edamer, Salami

Wrap Mediterran € 2,20
Bio-Frischkäse, Salat, Tomato, Mozzarella

Wrap Pute € 2,20
Bio-Frischkäse, Salat, Putenbrust von Höhenrainer

Wrap Vegan € 2,20
gefüllt mit frischem Bio-Gemüse

Wrap Chicken-Curry € 2,20
Bio-Frischkäse, Salat, Hähnchenstreifen, Currysosse

Die Produkte und Beläge variieren nach Jahreszeit und Nachfrage!



Schulmilch Schulmilchprogramm

Bio Frisch-Kakao 1,5% 236ml € 0,60
aus FairtradeKakao von Berchtesgadener Land

Trinkjoghurt Erdbeere, 400ml € 1,00
von Berchtesgadener Land

Bio-fruchtojoghurt 150g € 0,60
von der Andechser Bio-Molkerei Scheitz

Bio-Pudding 150g, Schoko oder Vanille € 0,80
von der Andechser Bio-Molkerei Scheitz



Getränke alle Preise zuzügl. 15 Cent Pfand

Adelholzener Wasser, 0,5L-PET € 0,85
wahlweise classic, sanft oder naturell

Adelholzener Bio-Schorle, 0,5L-PET € 1,25
Apfel, Maracuja, Traube, u.a.

Adelholzener Erfrischungsgetränke, 0,5L-PET € 1,25
Pink-Grapefruit, Limette, u.a.

Adelholzener Fruchtsäfte, 0,5L-PET € 1,25
ACE oder Pflaume

