

Konzept

Nachhaltige und gesunde Ernährung für Kinder



Peppone Catering
ge.m.a. genossenschaft mensch und arbeit
Markgräflerstrasse 14
4057 Basel

Inhaltsverzeichnis

Inhalt

1. Ausgangslage	3
2. Institution	3
2.1 ge.m.a.	3
2.2 Peppone Catering	4
2.2.1 Entwicklungspotential	4
3. Ernährungsgrundsätze des Peppone Catering	4
3.1 Gesunde Ernährung	4
Dies bedeutet im Detail:	4
4. Gastronomischer Ablauf	5
4.1 Orientierung	5
4.2 Einkauf	6
4.3 Frisch, Regional, Saisonal	6
4.4 Menüplanung	6
5. Kostformen	7
5.1 Flexible Wahl	7
5.2 Weitere Kostformen	7
6. Leistungen	8
6.1 Menübestellung	8
6.2 Kundenbetreuung	8
6.2.1 Umgang mit Notfällen	8
6.2.2 Corona	9
6.3 Infrastruktur	9
6.4 Rückschubkonditionen	9
6.4.1 Food Waste	9
6.5 Lieferung	10
6.6 Transport und Liefertarife	10
7. Kosten und Zahlungskonditionen	10



1. Ausgangslage

Das Peppone Catering hat sich auf das Kochen für Kinder spezialisiert und stimmt die Menüs auf deren Bedürfnisse ab. Wir kochen aus Überzeugung frisch, regional sowie nachhaltig und orientieren uns an den biodynamischen Ernährungsgrundsätzen sowie den Empfehlungen von „fourchette verte“. Wir versuchen den kulinarischen Wünschen der Kinder ebenso wie der „gesunden Ernährung“ gerecht zu werden und kochen aus diesem Grund vorwiegend vegetarisch. Fleisch und Fisch betrachten wir als etwas Besonderes und setzen es deshalb massvoll und ganz gezielt ein. Mit Freude gehen wir täglich diese Herausforderung an.

Dieses Konzept soll interessierten Kitas und Tagesstrukturen einen ersten Einblick in unsere Arbeit gewähren und als Verhandlungsgrundlage für eine allfällige Zusammenarbeit dienen.

2. Institution

2.1 ge.m.a.

Die Genossenschaft Mensch und Arbeit, ge.m.a, schafft die Voraussetzungen für die berufliche Integration, so dass Menschen in der Arbeitswelt wieder Fuss fassen können.

Wir bieten in unseren sechs Betrieben vielseitige Trainings- und Lernmöglichkeiten, Ausbildungsplätze und befristete Stellen an. Diese entsprechen den Gegebenheiten der jeweiligen Branche, mit ihrer Einbettung in den regionalen Markt. Wir klären die Arbeitsfähigkeit der Teilnehmenden ab, fördern die beruflichen und persönlichen Kompetenzen und integrieren in den ersten Arbeitsmarkt.

Und das in folgenden Betrieben:

- Administration/Buchhaltung
- Bäckerei (Verkauf)
- Bäckerei (Produktion)
- Kindertagesbetreuung
- Reinigung
- Chauffeurwesen
- Küche Peppone Catering
- Laden Peppone Mercado



2.2 Peppone Catering

Das Peppone Catering beliefert im Raum Basel Kitas und Tagesstrukturen mit speziell für Kinder geplanten und zubereiteten Menüs und Zwischenverpflegungen.

Weiter beliefern wir auch Firmen und Privatpersonen mit einem ausgesuchten Apéro-Angebot. Gerne sind wir auch bereit auf Wünsche der Kunden einzugehen, um das Catering optimal auf den Anlass abzustimmen.

In der Küche sind während 51 Wochen fünf ausgebildete Köche und Köchinnen, zwei Auszubildende und bis zu zwölf Teilnehmende um das kulinarische Wohl von rund 450 Kindern besorgt.

Unsere Menüs werden täglich frisch zubereitet und warm geliefert. Dabei achten wir darauf, dass die Lieferzeit von uns wie von unseren Lieferanten nicht zu lange dauert, um die bestmögliche Qualität beim Geschmack wie auch den Nährwerten garantieren zu können.

Dies können wir gewährleisten, da wir zum einen vorwiegend im Raum Basel liefern und zum anderen, eng mit regionalen Bauern zusammenarbeiten. Weiter versuchen wir stetig unser Lieferantennetz zu erweitern und auszubauen, um den regionalen Markt zu stärken. Aus diesem Grund ist das Peppone Catering auch ein Genossenschafter bei dem Lebensmittel Netzwerk Basel.

2.2.1 Entwicklungspotential

Die Kapazität für Menüs/Mahlzeiten, die vom Peppone Catering produziert und geliefert werden können, beläuft sich auf 500-600 Essen pro Tag an 5 Wochentagen.

Um der steigenden Nachfrage gerecht zu werden, ist das Peppone Catering aktiv auf der Suche nach einem zweiten Standort oder einer grösseren zentralisierten Produktionsküche. Diesbezüglich haben schon mehrere Objekt-Besichtigungen von potenziellen neuen Standorten stattgefunden. Das Ziel ist die Kapazität auszubauen. Die Personalressourcen, die Logistik (Lieferfahrzeuge), sowie die Infrastruktur werden laufend der Produktionskapazität angepasst.

3. Ernährungsgrundsätze des Peppone Catering

3.1 Gesunde Ernährung

Das Peppone Catering strebt in den Mahlzeiten eine grosse Vielfalt an Getreide-, Gemüse- sowie Fruchtkomponenten in gekochtem wie auch rohem Zustand an. Des Weiteren wird den speziellen Ernährungsbedürfnissen von Kindern besonders Rechnung getragen, insofern sie sich von denen Erwachsener unterscheiden.

Es gibt sehr viele Ansätze bezüglich einer gesunden Ernährung. Das Peppone Catering orientiert sich in diesen Fragen an den biodynamischen Ernährungsgrundsätzen und greift dabei auf Informationen von Dr. med. Udo Renzenbrink „Ernährung unserer Kinder“ zurück.

Dies bedeutet im Detail:

- Wir garantieren eine ausgewogene, abwechslungsreiche und gesunde Ernährung. Wir kochen ohne Zusatzstoffe, mit lokalen, saisonalen Produkten in Bio-Qualität. Weiter achten wir auf zucker-, fett- und salzreduzierte Zubereitung und verzichten gänzlich auf Konservierungs- und E-Stoffe.
- Wir gestalten die Verpflegung nach Möglichkeit so, dass für die Kinder daraus eine gesundheitsfördernde Lebensmittelauswahl entsteht.



- Wir halten uns an alle Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsvorschriften, die Deklarationspflicht sowie die Vorgaben zur Herkunftsinformation.

Viele Grundlagen einer gesunden, guten Ernährung werden den Kindern bereits durch Eltern, Lehrpersonen und Tagesstrukturen vermittelt. Gerne tragen wir unseren Teil dazu bei, indem wir, durch unser Catering, bereits Kleinkinder an den Geschmack von natürlichem Obst und Gemüse gewöhnen. Wir sind bemüht, dass den Kindern eine möglichst grosse Bandbreite an regionalen, saisonalen Produkten zur Verfügung steht, die ihnen die Vielfalt der Geschmäcker von Lebensmitteln näher bringt.

Wir sind der Auffassung, dass in der Kindheit und Jugend die Nahrungsqualität von grundlegender Bedeutung für die körperliche und seelische Entwicklung ist. Natürliche und schonend zubereitete Nahrungsmittel zu verdauen und in körpereigene Substanzen umzuwandeln, erfordert vom Organismus eine gesunde Anstrengung. Im Gegensatz dazu, ist die Verdauung weniger vitaler bzw. lang gekochter oder konservierter Lebensmittel um einiges belastender für den Körper. Darüber hinaus ist die Auseinandersetzung mit der Vitalität der Nahrung erstrebenswert, da sie den jungen Menschen bestärkt und festigt.

4. Gastronomischer Ablauf

4.1 Orientierung

Wir orientieren uns an den Richtlinien der biodynamischen Ernährungs-Grundsätzen und sind seit Mai 2018 die erste Bio-Knospe zertifizierte Küche im Bereich der Kinderernährung.

Saisonale Lebensmittel aus regionaler Produktion haben verschiedene Vorteile in diversen Bereichen. Sie sind frisch, werden ausgereift geerntet, sind äusserst schmackhaft und werden nur kurzen Transportwegen ausgesetzt. Für die Kinder entsteht dadurch eine klare Orientierung in den Jahreszeiten und sie können auch einen Bezug zum Produkt herstellen. Weiter wird die Vorfreude und Wertschätzung gesteigert, da die Produkte nicht das ganze Jahr verfügbar sind. Da die Lebensmittel im reifen Stadium geerntet werden, haben sie einen intensiven, natürlichen Eigengeschmack, der den Kindern aktiv hilft, die Geschmacksempfindung zu entwickeln.

Regional einkaufen hat auch den Vorteil, Arbeitsplätze in der Region zu sichern und unnötige Transportwege zu vermeiden, die die Umwelt belasten. Natürlich dürfen aber ausländische Speisen den Menüplan ergänzen und bereichern. Wenn auf ein Produkt aus dem Ausland zurückgegriffen werden muss, betrachten wir das mit den gleichen Richtlinien und achten auf die Saison sowie die Lebensbedingungen für Mensch, Tier und Umwelt des Herkunftslandes. Weiter bevorzugen wir Lebensmittel mit den entsprechenden Labels.

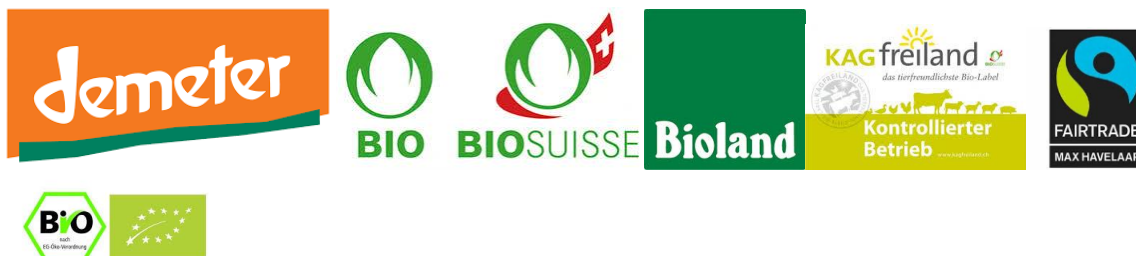
Das Peppone Catering hat sich für diesen Weg entschieden, da wir einen Beitrag zu einem bewussten und verantwortungsvollen Umgang mit den natürlichen Ressourcen leisten wollen. Weiter fühlen wir uns in der Verantwortung, Kindern, die von uns Essen bekommen, mit einer gesunden, nachhaltigen und ausgewogenen Ernährung zu beliefern.



4.2 Einkauf

Wir berücksichtigen beim Einkauf der Lebensmittel neben den gesundheitlichen und wirtschaftlichen Faktoren auch ökologische Aspekte. Weiter ist es uns ein Anliegen, dass bei der Produktionskette faire Arbeitsbedingungen eingehalten werden. Der nachhaltige Umgang mit Ressourcen ist für uns ein zentrales Thema. Dies sowohl bei der Tierhaltung, wie auch beim Landbau. Wird dies konsequent in allen Handlungsfeldern der Produktion eingesetzt, resultiert daraus eine bessere Gesundheit für Menschen, Tiere und Pflanzen. Aus diesem Grund kauft das Peppone ausschliesslich biologische (Bio-Knospe, Bio-Knospe Suisse) bzw. biodynamische (Demeter) Lebensmittel ein und trägt somit zu einer zukunftsorientierten, nachhaltigen und gesundheitsfördernden Entwicklung bei.

Die wichtigsten Label für den Lebensmitteleinkauf im Peppone Catering sind:



Weiter versuchen wir, so viel wie möglich direkt aus der regionalen Landwirtschaft, bzw. direkt ab Hof zu beziehen. Sollte dies aus unterschiedlichen Gründen nicht möglich sein, versuchen wir auf eine möglichst nahe Herkunft zu achten.

4.3 Frisch, Regional, Saisonal

Alle Mahlzeiten werden täglich frisch und nach den Grundlagen der biodynamischen Ernährungslehre sowie den Empfehlungen von „fourchette verte“ zubereitet. Ein wesentlicher Punkt ist der Miteinbezug von Geruchs- und Geschmackserlebnissen, die bei den Kindern das sensorische Gedächtnis prägen. Durch eine Gewöhnung an einen standardisierten Geschmack, kann der Sinn für die Geschmacksvielfalt von natürlichen Lebensmitteln beeinträchtigt und/oder nicht genügend ausgeprägt werden. Das Peppone Catering verwendet aus diesem Grund naturbelassene Produkte und verzichtet, wenn immer möglich, auf das Zurückgreifen auf vorgefertigte Produkte.

4.4 Menüplanung

Bei der Menügestaltung werden die Aspekte der gesunden, kindgerechten, abwechslungsreichen und saisonalen Küche beachtet. Ebenfalls sind Feedbacks erwünscht und werden berücksichtigt.

Wir bieten von Montag bis Freitag ein kindgerechtes, vorwiegend vegetarisches Menü an. Wir betrachten Fleisch, Geflügel und Fisch als etwas Besonderes, weshalb es gezielt an ein bis maximal zwei Tagen eingesetzt wird. Das jeweilige Menü beinhaltet, nebst den Hauptkomponenten, Knabbergemüse (einmal wöchentlich mit Dip), einen Salat mit dazugehörigem Dressing oder eine Suppe, sowie fünf Mal wöchentlich ein Dessert (3 x Früchte, 2 x Süßes). Brot aus eigener Produktion wird täglich zu den bestellten Essen mitgeliefert.



Darüber hinaus kann über das Peppone Catering ein vollwertiges z`Morge, z`Nüni oder z`Vieri bestellt werden sowie Gemüse oder zusätzliche Proteinlieferanten.

5. Kostformen

5.1 Flexible Wahl

Durch einen persönlich angepassten Essbesteller (Excel oder Optisoft) können folgende Kostformen bestellt werden:

- **Menü mit Fleisch**
Der Begriff „Fleisch“ umfasst in diesem Zusammenhang auch Geflügel, Wild, sowie Fisch und Meeresfrüchte
- **Vegetarisches Menü**
Unter dem Begriff „vegetarisch“ verstehen wir die ovo-lacto-vegetabile Ernährung, bei der keine tierischen Produkte, allerdings Produkte tierischen Ursprungs wie Milch, Käse, Quark, Joghurt, Eier verwendet werden.
- **Menü ohne Schweinefleisch**
Bei dieser Kostform schliessen wir alle Komponenten, die Schweinefleisch enthalten, aus. Ansonsten handelt es sich aber um Vollkost. Enthält das Hauptmenü Schweinefleisch, wird dies durch eine Alternative oder das vegetarische Menü ersetzt.

5.2 Weitere Kostformen

Viele Kinder sind von einer Unverträglichkeit, Intoleranz oder Nahrungsmittelallergie betroffen. Dabei reagiert der Körper in unterschiedlichen Formen mit allergischen Reaktionen auf den Konsum gewisser Lebensmittel oder kann einzelne oder mehrere Inhaltsstoffe nicht, oder nur schwer, verarbeiten. Ein weiterer Aspekt sind Krankheiten, die eine speziell abgestimmte Kostform unabdingbar machen.

Das Peppone Catering bietet in dieser Hinsicht eine breite Palette solcher Kostformen an:

- **Allergiekost**
z.B. eine Unverträglichkeit von Nüssen, Eiern oder Sellerie
- **Intoleranzkost**
z.B. bei Laktose- und Fruktose Intoleranz, Zölliakie oder Histaminose
- **Diätkost**
z.B. ein ärztlich diagnostizierter Diabetes (essen nach persönlichem Ernährungsplan)
- **Schonkost**
z.B. nach einer Magen-Darm-Grippe als Aufbaukost



6. Leistungen

6.1 Menübestellung

Der Auftragnehmer erstellt einen zwei wöchigen Menü- und Diätmenüplan, welcher dem/der Auftraggeber/in jeweils montags, zwei Wochen im Voraus, per Mail (oder Optisoft) zugestellt wird. Der jeweiligen Essenslieferung wird ein Allergenblatt beigelegt, auf dem ersichtlich ist, welche Allergene/Unverträglichkeiten in welchem Menü enthalten sind.

Die Anzahl Mittagessen (Mindestbestellmenge 20 Essen pro Kita/Tag) wird von dem/der Auftraggeber/in, mittels einer persönlichen, vom Auftragnehmer zur Verfügung gestellten Bestellvorlage,) bis Dienstagvormittag der vorangehenden Woche, per Mail an: peppone@gema-basel.ch (oder Optisoft), bekanntgegeben. Bei Ferien und Feiertagen wird das Vorgehen abgesprochen.

Aktuelle kleine Änderungen (bspw. 2-3 Essen weniger in einer Kita Gruppe) der Bestellmenge können bis spätestens am Liefervortag um 15.00 Uhr dem Peppone Catering telefonisch oder per Mail an: peppone@gema-basel.ch, gemeldet werden.

Grössere Änderungen, wie z.B. die Abwesenheit einzelner Kita-Gruppen an einzelnen Tagen (Tagesausflüge etc.), müssen bei der Wochenbestellung eine Woche im Voraus gemeldet werden.

Nach Absprache und in Notfallsituationen, sind vorübergehend zusätzliche Lieferungen möglich. Das auf dem Plan vorgesehene Menü kann an solchen Tagen nicht garantiert werden.

Das Essen wird, unter Einhaltung der Hygienerichtlinien warm, unportioniert, in Gastronormschalen abgefüllt, und in isolierenden Wärmeboxen, geliefert. Der Transport und dessen Organisation werden individuell vereinbart.

6.2 Kundenbetreuung

Für das Peppone Catering ist der regelmässige Kontakt zu dem/der Auftraggeber/in von zentraler Bedeutung. Um dies gewährleisten zu können, organisiert das Peppone Catering einmal pro Semester, oder nach Bedarf, eine Sitzung/Standortbesprechung. Weiter erfolgt das Ausliefern der Menüs in regelmässigen Abständen durch den Betriebsleiter-und/oder den Küchenchef, wodurch Alltagsthemen gleich vor Ort besprochen und nach Lösungen gesucht werden können.

Dem/der Auftraggeber/in stehen zwei Telefonnummern zur Verfügung. Zum einen die der Küche, bei der sämtliche Anliegen die in direktem Zusammenhang mit den unmittelbaren Bestellungen/Auslieferungen zu tun haben, angebracht werden können, **061 693 48 78**. Zum anderen, die direkte Nummer des Betriebsleiters, **079 550 95 02**. Somit können wir eine durchgehende Erreichbarkeit für den/die Auftraggeber/in sicherstellen.

Weiter wird alle ein bis zwei Jahre eine Wunschliste an alle Kinder/Kunden versendet, deren Auswertung wir anschliessend in den Menüplan einfliessen lassen.

6.2.1 Umgang mit Notfällen

Hier stehen dem/der Auftragsgeber/in drei Telefonnummern zur Verfügung, wodurch wir sicherstellen können, dass die Informationen so schnell wie möglich bearbeitet werden können.



- | | |
|------------------------------|---------------|
| 1. Direktwahl Küche | 061 693 48 78 |
| 2. Direktwahl Betriebsleiter | 079 550 95 02 |
| 3. Empfangszentrale ge.m.a | 061 691 48 30 |

Falls der Fall eintritt, dass mehrere Kinder nach dem Verzehr eines Menüs Beschwerden haben sollten, können wir anhand unserer schriftlich festgehaltenen Qualitätssicherung schnell und kompetent zu sämtlichen Produkten, Liefertemperaturen, Lieferketten, Haltbarkeitsdaten usw. Auskunft geben und in Zusammenarbeit mit dem/der Auftragsgeber/in nach Lösungen suchen.

6.2.2 Corona

Das Peppone Catering verfügt in sämtlichen Bereichen über angepasste Schutzkonzepte.

Bei der Erklärung der ausserordentlichen Lage durch den Bundesrat und dadurch bedingten Schliessungen oder Begrenzung der Betreuungskapazitäten können die Lieferverträge bis zum Ende der ausserordentlichen Lage oder zuvor durch eigenen Beschluss ohne Kostenfolge verringert oder ganz sistiert werden. Gleiches gilt, wenn das Peppone Catering infolge einer oben beschriebenen Situation nicht mehr in der Lage ist, seinen Lieferverpflichtungen nachzukommen.

6.3 Infrastruktur

Die Infrastruktur für das Schöpfen und Anrichten der Mahlzeiten (Wärmewagen, Tellerrechauds, Geschirr, Besteck, Schöpfbesteck) erfolgt seitens dem/der Auftraggeber/in. Bei Bedarf können diese Leistungen zu 1.50 CHF Menü/Tag über den Auftragnehmer bezogen werden. Geräte und Behälter für den Transport (Transportkisten, Gastronormschalen) werden vom Auftragnehmer zur Verfügung gestellt.

6.4 Rückschubkonditionen

Der Rückschub des Leerguts erfolgt am gleichen Tag, zu definierten Zeiten, durch den Auftragnehmer. Der/die Auftragsgeber/in stellt sicher, dass die nicht verzehrten Lebensmittel, falls sie vor Ort nicht entsorgt werden können, in einem von dem Auftragnehmer zur Verfügung gestellten Behältnis gesammelt werden. Die Entsorgung der Essensreste läuft zu Lasten des Auftragnehmers. Die Grundreinigung der Wärmebehälter und Gastronormschalen erfolgt durch den Auftragnehmer.

6.4.1 Food Waste

Rund ein Drittel aller Lebensmittel wird in der Schweiz weggeworfen. Dies geschieht bei der Herstellung, beim Verkauf, im Privathaushalt und natürlich auch in der Gastronomie. Das Peppone Catering trägt mit seinem Einkauf, gezielter Menüplanung, einem individuellen Bestellschlüssel für jeden Kunden aktiv zu einer Optimierung der Essensreste bei.

Schon jetzt werden Lebensmittelreste, Rüstabfälle sauber getrennt und entweder kompostiert oder zu der Bio-Gasanlage gebracht.

Da wir aber überzeugt sind, dass noch wesentlich mehr für die Umwelt, sowie Einsparungen im Bereich der Entsorgung vorgenommen werden können, freuen wir uns sehr, als einer der ersten Gastro-Betriebe in Basel bei dem Pilotprojekt „**Gastro Zukunft Basel**“ mitmachen zu dürfen.



Des Weiteren können überschüssig produzierte Menüs über „www.toogoodtogo.ch“ bei uns abgeholt werden.

6.5 Lieferung

Das Essen wird durch unseren Lieferdienst in beheizbaren Thermoboxen, oder Warmhalteboxen geliefert, in welchen das Essen bis zum Schöpfen mind. 65°C behält. Die beheizbaren Thermo/Warmhalteboxen werden vom Caterer zur Verfügung gestellt.

Um die Umwelt zu schonen, versuchen wir die Liefer- und Transportwege so kurz wie möglich zu halten. Der Transport und dessen Organisation werden individuell vereinbart.

Falls das Essen nicht fristgerecht geliefert werden kann, kontaktiert das Peppone Catering den/die Auftragsgeber/in um zu informieren und um allfällige Lösungen zu besprechen.

Damit wir zu jeder Zeit wissen, wo sich unsere Fahrzeuge befinden, ist jedes Auto mit einem Fahrtenschreiber ausgestattet, welcher die Daten an die Küche sendet.

6.6 Transport und Liefertarife

Zone 1 Basel	CHF 20.00
Zone 2 Allschwil, Riehen, Birsfelden Binningen, Münchenstein, Muttenz	CHF 25.00
Zone 3 Reinach, Arlesheim, Bottmingen Dornach, Bettingen, Aesch, Biel Benken, Ettingen, Oberwil, Therwil, Pratteln	CHF 35.00

Weitere Lieferorte und deren Preise auf Anfrage.

Bei Bestellungen über Fr. 400.- entfällt die Lieferpauschale.

7. Kosten und Zahlungskonditionen

Die Kosten pro gelieferte Hauptmahlzeit, z`Morge, z`Nüni oder z`Vieri werden pro Person und Tag, inkl. Mehrwertsteuer, verrechnet. Im Preis enthalten sind auch die leihweise Bereitstellung der entsprechenden Behältnisse und deren maschinelle Reinigung enthalten. Die Rechnung wird monatlich vom Auftragnehmer ausgestellt und ist zahlbar rein netto innert dreissig Tagen nach Erhalt. Die durch den Auftragnehmer bereitgestellte Anzahl von Mahlzeiten wird verrechnet, unabhängig davon, ob sie verzehrt wurden oder nicht.



Mahlzeiten/ Zwischenverpflegung	Leistungen	Preis
Hauptmahlzeit	inkl. Knabbergemüse und Brot	CHF 12.50
Hauptgang (auch als Schonkost für 1-5-jährige Kinder) bestellbar		CHF 9.00
Hauptmahlzeit mit spezieller Kostform	Allergie, Intoleranz, Diät	CHF 15.00
Optional, zusätzlich bestellbar	Schönend gekochtes Gemüse für Kleinkinder geeignet	CHF 2.50
	Proteinlieferant	CHF 3.00
z`Morge	Brot, hausgemachte Konfitüre, Käse, Aufstrich, Birchermüesli	CHF 7.00
z`Morge mit spezieller Kostform	Allergie Intoleranz, Diät	CHF 8.00
z`Nüni	Eine Auswahl an Obst (frisch und getrocknet), Gemüse sowie belegte Brötchen.	CHF 3.00
z`Nüni mit spezieller Kostform	Allergien, Intoleranz, Diät	CHF 4.00
z`Vieri	Saisonale Früchte pro kg, inkl. Brot	CHF 3.00
z`Vieri mit spezieller Kostform	Allergien, Intoleranz, Diät	CHF 4.00

Optionen der Menüzusammenstellung

	Suppe oder Salat	Hauptgang Vegetarisch	Hauptgang Fleisch*	5-mal Dessert*	1-mal Dessert (süss)	Preis
Variante 1	X		X (2-mal die Woche)	X		CHF 12.50
Variante 2	X		X		X	CHF 11.00
Variante 3	X	X			X	CHF 11.00
Variante 4			X			CHF 9.00

* 1 bis maximal 2 Mal Fleisch oder Fisch in der Woche

* 3 Mal eine Frucht und 2 Mal ein süsses Dessert



Basel, 14. November 2020

Falls Sie noch Fragen haben oder weitere Informationen benötigen, wenden sie sich bitte an:

Andres Marbach
Betriebsleiter
Peppone Catering

ge.m.a. Genossenschaft Mensch und Arbeit
Amerbachstrasse 9
CH-4057 Basel

www.gema-basel.ch

E-Mail: a.marbach@gema-basel.ch

Tel. direkt: +41 61 560 95 02
Tel. Zentrale: +41 61 691 48 30
Mobile: +41 79 550 95 02
Fax: +41 61 691 48 57