

Mittagessen für den Waldkindergarten/ Mittagsbetreuung

Die Jugendsiedlung Hochland freut sich, auch im kommenden Schuljahr 2026/2027 das Mittagessen in Königsdorf zum Preis von 4,75€ der Grundschule (Mittagsbetreuung) und dem Waldkindergarten (zzgl. 0,25€ Geschirrspülen) liefern zu dürfen.

Neu ist die Umstellung auf eine digitale Buchung und Abrechnung!

Neu ist die kurzfristige Abmeldemöglichkeit am Liefertag 7h!

Wie funktioniert das künftig?



Anmeldung ab sofort

Nach der Einschreibung teilen Sie bitte über den QR-Code unten Ihr Interesse an dem Mittagessen mit.

Registrierung im Juli

Sie erhalten einen Registrierungscode **im Juli** und weisen Sie ihr Kind der Einrichtung&Gruppe/ Jahrgangsstufe in der App zu

Vorläufige Rechnung

Zur Monatsmitte wird eine Rechnungsvorschau für den Folgemonat erstellt

Rechnung

Es folgt die Rechnung, die bis Monatsende vorab beglichen werden muss (Lastschrift, PayPal, Überweisung...)

Guten Appetit!

Ab Schuljahresbeginn liefern wir das Essen inkl. Übersicht für das Ausgabepersonal, wer ein Mittagessen bestellt hat.

KitaPayPro runterladen

...im App-Store (iOS) oder Google Playstore (Android) zu finden.

Bestellung ab Sept.

Sie bestellen Essen als Abo für gewünschte Wochentage (Mo.-Fr.) für den Folgemonat.

Anpassung

Sie haben 2 Tage Zeit, vorab bekannte Fehlzeiten einzutragen.

Fehlzeit & Gutschrift

Krankheitsbedingte Abmeldungen können bis 7 Uhr am Liefertag per App gemeldet werden. Der Betrag wird automatisch im Folgemonat gut geschrieben.



Unsere Versorgungsgrundsätze

GUT-Drauf-Zertifizierung

Wir sind eine von der BZgA (Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung www.gutdrauf.net) zertifizierte GUT-DRAUF-Einrichtung, bei der „Ernährung“ Teil des pädagogischen, räumlichen und des Versorgungskonzepts ist. Dies erkennen unsere Gäste dadurch, dass die Speisen ausgewogen zusammengestellt sind, indem z.B. Hauptgang mit Gemüse bzw. Salatbeilage oder Essen zum Selbstgestalten (Pull-Pork-Burger, Wraps, ...) angeboten werden. Vegetarische Speisen wechseln mit Fleisch-/Fischgerichten, Frisches Obst als Nachspeise; Sonderkost für Allergiker ist möglich.

Unsere Zutaten & Speisen



Wir verwenden frische Lebensmittel und ausgewählte BIO-Produkte. Bei der Speisenproduktion achten wir auf die Grundsätze einer gesunden und ausgewogenen Ernährung, kochen vornehmlich vegetarisch (ca. 1-2 Tage mit einer Fleisch-/Fischkomponente) und erhalten Vitamine durch schonende Garverfahren.

Produktion & Lieferung

In unserer Küche kochen wir kindgerecht unter HACCP-Bedingungen täglich frisch und zielgruppengerecht. Allergene und Zusatzstoffe werden im Speiseplan ausgewiesen. Wir liefern mit unserem Elektroauto, das die Energie (Strom) von Oberland 17, DEM regionalen Stromanbieter bekommt. In Thermophoren liefern wir vor 13 h, die Ausgabe übernimmt der Kunde selbst.



Unsere Lieferanten



Mit unserem Speiseplan informieren wir über unsere Lieferanten, die uns u.a. auch BIO-Lebensmittel zur Verfügung stellen. Wir versuchen weitestgehend regionale Erzeuger, z.B. BIO-Rindfleisch des Gutshofs Mooseurach.

Unser „Zuckerl“

Wir ermöglichen den Kindern z.B. im Rahmen eines Ausflugs unsere Küche zu besuchen und mitzukochen (z.B. Pizzabackofen).