

Informationen über das Online-Mensa an der Realschule Plus in Asbach

Liebe Schülerinnen und Schüler, liebe Eltern,

um den Schülern/innen die Teilnahme an der Schulverpflegung zu vereinfachen, haben wir ein bargeldloses Vorbestell- und Abosystem für die Bestellung und Abrechnung der gewünschten Mittagessen installiert.

Vorteile des Systems sind unter anderem:

- Ein garantiertes ausgewähltes Mittagessen.
 - Ein flexibles Bestellwesen mit der Möglichkeit der Abbestellung.
 - Eine einfache Bezahlweise durch ein aufgeladenes Benutzerkonto.
 - Eine scharfe Abrechnung der bestellten Essen.
- Bitte beachten Sie die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) für das Bestell- und Abrechnungssystem „Online-Mensa“.
 - Mit Online-Mensa können Sie Ihr Mittagessen bequem im Internet bestellen. Voraussetzung für das System ist eine persönliche Email-Adresse.
 - Bestellungen sind bis drei Verpflegungstage vorher möglich. Sie können auch im Voraus für die kommenden Wochen bestellen. Stornierungen sind bis zum Verpflegungstag um 08.59 Uhr möglich.

Die Verpflegung und Ihre Vorteile im Abo:

- Sie können die Tage vorgeben, an denen Ihr Kind an der Schulverpflegung teilnimmt.
- Haben Sie die Vorbestellung übersehen erhält Ihr Kind automatisch das Menü I (ohne Schweinefleisch). Ihr Kind nimmt in jedem Fall an der Verpflegung teil.
- Eine Stornierung der Abobestellung (z.B. bei Krankheit) kann bis 08.59 Uhr am Verpflegungstag erfolgen. Dazu loggen Sie sich einfach ein und in Ihrem persönlichen Bereich können Sie für diesen betreffenden Tag das Menü löschen.
- Der Eigenanteil für das Menü I, das Menü II, das vegetarische Gericht, die Nudelbar und dem Salatteller liegt seit dem Schuljahr 2021 / 2022 bei 3,47 €.
- Zuschussberechtigte erhalten das Essen 0,00 €, wenn uns ein gültiger und beglaubigter Gutschein oder eine Bewilligung vorliegt. Die Daten werden anonym behandelt und sind auch für Mitschüler nicht erkennbar.
- Jeder Verpflegungsteilnehmer erhält nach der Registrierung und Guthabenauffüllung per Überweisung seine individuelle Verpflegungskarte auf dem Postweg.
- So können Sie sich **anmelden**: Gehen Sie auf www.troservice-catering.de in die Rubrik Online-Mensa und geben Sie den **Schulcode 73433** sowie Ihre **E-Mail-Adresse** ein. Sie gelangen dann umgehend in die Anmeldemaske, aus der sich die weiteren Schritte ergeben.
- Abrechnung: Am Ende eines Monats erhalten Sie Ihre Rechnung als PDF in Ihrem persönlichen Bereich. Dort sind alle Bestellungen aufgelistet.
- **Der Pfandbetrag für die Verpflegungskarte in Höhe von 5,00 € sowie die Verwaltungsgebühr in Höhe von 6,00 € für das Schulhalbjahr wird vom Guthaben der Erstüberweisung abgezogen.**
- Weitere Informationen entnehmen Sie bitte den beigefügten AGB.

Bei Fragen rund um das Essen: info@troservice.de

Herzlich willkommen bei TroService in der Mensa der Realschule Plus

Wir freuen uns, Euch und Sie als unsere Gäste in Ihrer neuen Mensa begrüßen zu dürfen.

Wer sind wir?

Die Firma TroService (www.troservice-catering.de) hat sich seit der Firmengründung im Jahre 1992 zu einem Fachunternehmen der Betriebsgastronomie und Schulverpflegung - vornehmlich im Großraum Köln / Bonn - entwickelt.

Wie sehen wir die Schulverpflegung?

Die Ernährung in jungen Jahren hat erheblichen Einfluss auf Körper und Geist und damit auf die Leistungsfähigkeit der Kinder und Jugendlichen.

Darüber hinaus soll eine gesunde Ernährung den Schülern auch Spaß machen und schmecken.

Unsere Erfahrung

Angefangen mit den modernen Mensen in Troisdorf sind wir seit über 20 Jahren in der Schulverpflegung Zuhause. Vor 20 Jahren bereits haben wir uns für das Cook & Chill – Verfahren entschieden.

Der Speiseplan

Wir bieten eine vollwertige und ausgewogene Verpflegung an. Die Menüzusammenstellung basiert auf den allgemeinen Ernährungsempfehlungen für Kinder und Jugendliche sowie unseren langjährigen Erfahrungen. Wir probieren zudem gerne neue Gerichte und nicht so bekannte Produkte aus, die an Aktionstagen präsentiert werden.



Seit Mai 2018 gehört die TroService zu den kontrollierten Unternehmen und erweitert seitdem stetig den Anteil von Bio-Produkten in den Speiseplänen.



Im Jahr 2017 haben wir eine Menülinie eingeführt, die den Richtlinien der DGE entspricht. Unsere zentrale Großküche ist entsprechend zertifiziert.



Neben dem vorrangigen Ziel, Müll zu vermeiden, arbeiten wir seit über 20 Jahren mit einem Mehrwegesystem und liefern Einzelspeisen ausschließlich in Porzellanschalen inklusive einem Silikondeckel an unsere Kunden.

Die Frische

Wir verwenden nur hochwertige und frische Lebensmittel. Das Kartoffelpüree wird beispielsweise bei uns aus frischen Kartoffeln hergestellt.

Durch die schonende Zubereitung bleiben Vitamine und Nährstoffe bestmöglich erhalten.

Auf eine gute Zusammenarbeit!

Euer und Ihr Team der TroService!