



ASB Hessen Service GmbH – wer wir sind, was wir machen

Wir sind ein Tochterunternehmen des Arbeiter-Samariter-Bundes Landesverband Hessen e.V. und kochen in Schulen und Kindertagesstätten schmackhaftes, kindgerechtes und gesundes Essen.

Außerdem betreiben wir Fahrdienste und Facility Management. Als zentrale Abrechnungsstelle übernehmen wir verschiedene administrative Aufgaben für den ASB Landesverband Hessen.



Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung und den Kontakt mit Ihnen

Damit Ihr Kind an der Mittagsverpflegung teilnehmen kann, melden Sie sich einfach an unter www.asb-service.de/anmeldung (QR-Code siehe unten). Hier finden Sie auch die aktuellen Speisepläne für Ihre Schule.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung: schulverpflegung@asb-service.de

ASB Hessen Service GmbH
Aarstraße 110
65232 Taunusstein
www.asb-service.de





Unser Essen – familiär, lecker und gesund

Hinsichtlich der Gesundheit der Kinder und dem Erlernen einer gesundheitsfördernden Lebensweise achten wir in unseren Küchen auf natürliche Lebensmittel, einen geringen Verarbeitungsgrad sowie auf schonende und fettarme Garverfahren. Zucker und Salz werden sparsam verwendet.

Je nach Jahreszeit werden frische und tiefgefrorene Zutaten verwendet, Fisch stammt ausschließlich aus nachhaltiger Fischerei mit MSC-Zertifikat. Unsere Menüs werden täglich frisch gekocht. Wir verzichten soweit möglich auf Lebensmittel mit Zusatz- und/oder Aromastoffen.



Unser Angebot – flexibel und abwechslungsreich

In allen Schulen bieten wir täglich zwei Menüs zur Wahl an, davon ist mindestens eines vegetarisch. In einigen Schulen stehen außerdem eine Nudelbar und/oder eine Salatbar zur Verfügung.

Für Kinder mit Gluten- oder Laktoseintoleranz halten wir spezielle Menüs vor. Für Allergiker bereiten wir nach Vorlage eines ärztlichen Attests gesonderte Mahlzeiten zu, soweit das die räumliche Ausstattung der Küche zulässt.

Die Bezahlung erfolgt in der Regel bargeldlos nach Anmeldung in einem sicheren und komfortablen Menübestellsystem.



Ausgezeichnete Verpflegung mit DGE-/Bio-Zertifizierung

Unsere Produktionsküchen haben eine DGE-Zertifizierung erhalten. Die Zertifizierung bezieht sich auf eine Menülinie und wurde mit diesem Logo ausgezeichnet. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Die Einhaltung der Kriterien wird regelmäßig von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft.



Unsere Küchen sind außerdem Bio-zertifiziert nach EG-Öko-Verordnung DE-ÖKO-006.

