

## **Berichtsvorlage**

zur Behandlung im: **Sozialausschuss**

zur Kenntnis im: **Kultur-, Schul- und Sportausschuss**

---

**Betreff: Speiseversorgung an Schulen und Kindertageseinrichtungen**

Bezug: 570/2004, 570a/2004, 505/2007

Anlagen: 1 Bezeichnung:

Anlage 1: Zusammenstellung der Umfrageergebnisse an Schulen und Kindertageseinrichtungen zur Speiseversorgung Stand März 2007

Anlage 2: Qualitätskriterien bei Essensauschreibungen

---

**Ziel:**

Beantwortung der Fragen der Fraktion AL/ Grüne vom 30.01.2007.

Information des Kultur-, Schul- und Sportausschusses und des Sozialausschusses.

**Bericht:**

**1. Anlass**

Mit Antrag vom 30.01.2007 (Vorlage 505/2007) hat die Fraktion der AL/Grünen die Verwaltung beauftragt über die Entwicklung der Speiseversorgung an den Schulen und Kindertageseinrichtungen seit 2004 (letzte Berichtsvorlage) zu berichten.

**2. Sachstand**

Die Verwaltung hat in einer erneuten Fragebogenaktion alle Schulen und Kindertageseinrichtungen angeschrieben mit der Bitte, die Angaben zur Speiseversorgung in der Liste der Vorlage 570a/2004 zu aktualisieren. Diese Zusammenstellung finden Sie, geordnet nach Schulen und Kindertageseinrichtungen in Anlage 1 dieser Vorlage.

- 2.1 Bio-Verpflegung in Kitas und Schulen – Workshop der Firma Ökonsult am 23.11.2004**  
Der Workshop versuchte Anregungen zu geben, wie der Anteil von Biolebensmitteln an der Verpflegung in Kindertageseinrichtungen und Schulen ohne steigenden Finanzbedarf erhöht werden kann. Zu der Veranstaltung waren auch Vertreter der Kindertageseinrichtungen und der Fördervereine eingeladen, die an den Schulen die Schulverpflegung organisieren.

Für die Kindertageseinrichtungen wurde die Idee der Sammelbestellungen aufgegriffen. Seit Oktober 2006 beliefert das Hofgut Kilchberg 6 Kindertageseinrichtungen mit Biolebens-

mitteln, insbesondere Obst, Gemüse und Milchprodukte. Diese Lebensmittel decken einen Teil des Bedarfs für das Frühstück und den Imbiss in Ganztageseinrichtungen ab. Die Umsätze sind für den Lieferanten jedoch längerfristig zu gering, um wirtschaftlich die Kosten der direkten Anlieferung zu kompensieren. Der Hofladen hat deshalb angekündigt, spätestens im Sommer die Lieferung einzustellen. Selbst wenn alle Einrichtungen an der Sammelbestellung beteiligt wären, lohnt sich die direkte Belieferung wegen der geringen Mengen pro Einrichtung nicht.

Der Anteil der Bio-Lebensmittel an der Gesamtessensversorgung in den Kindertageseinrichtungen liegt bei 10 – 20%. Um den Anteil der Bio-Lebensmittel in größerem Umfang zu erhöhen, reichen die derzeit eingestellten Finanzmittel im Budget der Einrichtung nicht aus.

An den Schulen wurden auf Anregung des Workshops von den Fördervereine und Eltern verstärkt versucht, Partner zu finden, die eine Speiseversorgung in Bioqualität oder zumindest mit Bioanteilen anbieten können. Unter anderem hat sich an der Französischen Schule eine Initiativgruppe gebildet, die Erfahrungen gesammelt hat mit verschiedenen Anbieterin in der Region.

Hierbei wurden folgende Erfahrungen gesammelt:

- Bei größeren Anbietern in der Region, die ihr Angebot um ein Bio-Angebot für die Schule erweitert haben, war die Qualität nicht befriedigend.
- Bei kleineren Anbietern, die eine gute Qualität bieten konnten, fehlten die notwendigen Kapazitäten für die Belieferung der Schulen.
- Kleinere Anbieter, die eine gute Qualität bieten konnten, waren aufgrund ihrer Einkaufs- und Produktionsabläufe nicht flexibel genug, um auf die sich täglich ändernden Essenszahlen reagieren zu können, wie dies von den Schulen gewünscht wurde (Angebote nur bei garantierter Mindestabnahmezahlen pro Tag).
- In der Regel verfügen diese kleineren Anbieter nicht über die logistische Infrastruktur zur Belieferung der Schulen (Angebote nur bei Selbstabholung).

Die Schlussfolgerung aus den geschilderten Unwägbarkeiten kann nach Meinung der Verwaltung nicht sein, sich mit der möglichen Reduzierung des Anteils von Bio-Verpflegung abzufinden. Vielmehr schlagen wir vor, noch einmal eine Initiative zur Verpflegung mit Bio-Produkten zu starten, um über größere Abnahmemengen bessere Konditionen und gesicherter Lieferungen zu erreichen. Zukünftig wird zu jedem Essensangebot auch ein Alternativangebot mit biologisch angebauten Nahrungsmitteln eingeholt. Die Verwaltung geht davon aus, dass sich beispielsweise über die Reduzierung des Fleischanteils nahezu kostenneutrale Lösungen finden lassen. Das Thema gesunde Verpflegung soll außerdem mit dem Gesamtelternbeirat erneut diskutiert werden. Im Zusammenhang mit der geplanten Neuordnung der Gebühren wird die Verwaltung auch mit einem Vorschlag zu Qualität und Kosten der Verpflegung auf den Gemeinderat zukommen.

## 2.2 Qualitätsstandards

Die Standards werden derzeit zwischen pädagogischem Team, den Eltern und dem Lieferanten aushandelt. Die Einrichtungen besprechen auch die gewünschten Komponenten des Essens (Fleischart- und menge, Art der Beilagen, Würzart usw.) direkt mit dem Lieferanten. Dabei sind auch die Empfehlungen „10 Regeln für vollwertiges Essen und Trinken der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.“ Richtschnur für die Gespräche mit den Lieferanten. Eine systematische Kontrolle der Essenslieferanten durch die Fachabteilung besteht nicht.

Die in Vorlage 570a/2004 angekündigte Erarbeitung von Standards für die Essensversorgung

in den Kindertageseinrichtungen wurde bisher nicht flächendeckend umgesetzt. Die Fachabteilung hielt es für sinnvoll, die Entwicklung und die Ergebnisse der Schülerversorgung an den Ganztagesesschulen abzuwarten, weil dort die neuen Zubereitungsarten (Cook & Chill) demnächst ausprobiert werden. Es muss allerdings auch abgewartet werden, ob diese Versorgung für die kleinen Einheiten der Kindertageseinrichtungen eine brauchbare Alternative sind.

An den Schulen wird die Essensversorgung in der Regel von der Schule und den dort tätigen Fördervereinen sichergestellt. Entscheidendes Kriterium für die Beurteilung der Qualität des Essens ist in der Regel die Akzeptanz des Essens bei den Schülerinnen und Schülern.

Für den Betrieb der Mensa Uhlandstraße hat die Verwaltung in Abstimmung mit der Schule und den Eltern Qualitätskriterien entwickelt für die Schülerverpflegung. Die Kriterien basieren auf den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für eine gesunde Schülerverpflegung. Die Verwaltung unterstützt die Schulen und Fördervereine bei der Suche nach alternativen Anbietern, in dem sie diese Qualitätskriterien für eine Musteraus-schreibung zur Verfügung stellt. Die Kriterien sind in Anlage 2 beigefügt.

### 2.3 Standortbezogene Kooperation Schulen

Die Verwaltung hat am Standort Feuerhägle eine standortbezogene Kooperation zwischen den Schulen angeregt und hierzu verschiedene Gespräche geführt. Eine Kooperation der dort tätigen Schulen und Fördervereine kam bisher jedoch aufgrund der unterschiedlichen Anforderungen nicht zu Stande. Bei der Förderschule steht ein kostengünstiges Essensangebot und eine pädagogisch sinnvolle Einbeziehung der Schüler im Vordergrund. Die Schule kocht deshalb selbst. Die Walter-Erbe-Realschule legt Wert auf eine besondere Qualität während für die Mörikeschule neben der Qualität auch eine zuverlässige und reibungslose Anlieferung wichtig ist.

### 2.4 Personaleinsatz in der Essensversorgung

#### Kindertageseinrichtungen

Nach wie vor werden die Organisation und die Essensausgabe vom pädagogischen Team gewährleistet. Sind FSJ-Praktikanten im Team eingesetzt, sind diese schwerpunktmäßig auch immer für die Aufgaben im Zusammenhang mit der Essensversorgung eingesetzt. Im Kinderhaus Horemer, Kinderhaus Frondsberg und der Ganztagesesschule Französische Schule sind hauswirtschaftliche Hilfskräfte (Menschen mit Behinderung) eingesetzt, die sich ausschließlich um die Aufgaben im Rahmen der Essensversorgung kümmern.

Im Kinderhaus Französische Allee und der Mörikeschule übernehmen auch Zusatzbeschäftigte nach SGB II Aufgaben in diesem Bereich.

#### Schulen:

Die Erfahrungen der Schulen zeigen, dass neben der Ausgabe des Essens ein erheblicher Arbeitsaufwand durch die Ausgabe der Essensmarken, der Essensbestellung und der Abrechnung entsteht. Vor allem in offenen Ganztagesesschulen mit täglich wechselnden Essenszahlen ist dies ein zusätzlicher Arbeitsaufwand, der in der Regel auf die Schulsekretariate zugekommen ist und dort zu Kapazitätsengpässen führt. Die Verwaltung wird bei der Weiterentwicklung der Ganztagesesschulen diesen zusätzlichen Arbeitsaufwand der Schulsekretariate berücksichtigen müssen.

Die Aufsichtsführung beim Schulmittagessen ist zwischen Land und Kommunen nach wie vor umstritten. Die Kommunen gehen davon aus, dass für den Betrieb von Ganztagesesschulen

ausschließlich die Bestimmungen des Schulgesetzes für Baden-Württemberg gelten. Das Schulrecht des Landes kennt keine Ganztageschulen und enthält folglich auch keine (spezi- fischen) Regelungen zur Ganztagesverpflegung an Schulen und deren Durchführung. Somit gilt § 41 SchG uneingeschränkt, der den Schulleitern die Verantwortung für den Schulbetrieb ganzheitlich zuweist. Danach obliegt den Schulleitungen unter anderem auch die Regelung und Organisation der Aufsicht beim Schulmittagessen sowie deren Sicherstellung.

Das Land sieht hingegen in der Schulverpflegung eine Sachleistung des Schulträgers für de- ren Durchführung er auch eine Aufsichtspflicht übernehmen muss. Die Übernahme der Auf- sicht beim Essensbetrieb hat das Land zur Voraussetzung der Schulen nach dem Landesmo- dell gemacht. Die Verwaltung prüft deshalb derzeit, insbesondere an großen Schulen für die Aufsicht im Essensbereich einen Ausgleichsbetrag für die Beschäftigung von Hilfspersonal zur Verfügung zu stellen. Die Verwaltung wird noch vor der Sommerpause mit einem Vorschlag zur Neuregelung der Schulbudgets auf den Gemeinderat zukommen.

- 2.5 Zufriedenheit der Essensanbietern und der Organisation des Essensbetriebes  
Der vom pädagogischen Personal geleistete Arbeitsaufwand für die Organisation des Es- sensbetriebes ist beträchtlich und wird bei den derzeit steigenden pädagogischen Anforde- rungen zunehmend zur Belastung für das pädagogische Team. Obwohl nur vier Einrichtun- gen diese Belastung mit dem Wunsch nach mehr Personal in der Umfrage zurückmelden, muss die Verwaltung über Entlastungspotenziale nachdenken, insbesondere beim Spülen und dem Aufräumen der Küche.

Die Zufriedenheit mit der Qualität des Essens hat sich seit der Umfrage 2004 nicht wesent- lich verändert. Auffallend häufig wird von den Einrichtungen die schwankende Tagesqualität angemahnt. Bei frisch gekochtem Essen, das in einem engen Zeitrahmen gekocht, umgefüllt, transportiert und wieder umgefüllt werden muss, ist eine gleich bleibend gute Qualität in Aussehen und Geschmack täglich offensichtlich schwer zu erbringen.

Einrichtungen, die schon mit mehreren Lieferanten Erfahrung haben, finden sich mit den Gegebenheiten ab und versuchen über regelmäßige Rückmeldungen an die Lieferanten die Mängel zu verringern. Das tiefgekühlte Essen ist in dieser Hinsicht nicht so sensibel, weil weniger Zeitdruck im Ablauf gegeben ist. Die Verwaltung schlägt vor, die Erfahrungen mit dem „Cook & Chill-Essen“ abzuwarten und dann neu zu beraten.

- 2.6 Kosten pro Schüleressen  
Die Abgabepreise der Mittagessen an den Schulen liegen zwischen 2,50 € (Französische Schule) und 3,10 € (Mörikeschule). Der Abgabepreis in den Kindertagesstätten, die im Mittel mit kleineren Portionen kalkulieren wie die Schulen, liegt einheitlich bei 2,50 €. An den Schu- len, die selbst kochen liegt der Essensabgabepreis deutlich niedriger bei 1 € - 2 €.

Der Verwaltung erscheint für Familien, deren Kinder regelmäßig an der Mittagsverpflegung in der Ganztageschule teilnehmen ein Essenspreis von ca. 3 € für eine Vollmahlzeit als die anstrebenswerte Obergrenze. Angesichts der derzeit am Markt zu erzielenden Einkaufspreise und der zusätzlichen Kosten der Fördervereine für Versicherungen, Verbrauchsmaterial und Betrieb der Essensausgabe wird dieser Preis für die Schulen und Fördervereine möglicher Weise auf länger Sicht nicht ohne Unterstützung durch die Stadt haltbar sein.

3. **Anlagen**  
Anlage 1: Zusammenstellung der Umfrageergebnisse an Schulen und Kindertageseinrichtungen zur Speiseversorgung Stand März 2007  
Anlage 2: Qualitätskriterien bei Essensausreibungen

## Anlage 2 zu Vorlage 505a/2007

Universitätsstadt Tübingen Am Markt 1 72070 Tübingen

Musterausschreibung  
Essensversorgung an Schulen

### Schulverpflegung an der .....

#### Anforderungsprofil:

im Zuge der Entwicklung der Ganztagesbetreuung bieten wir an der ..... eine regelmäßige Mittagsverpflegung an.

Wir können Ihnen folgende Informationen zu der geplanten Schülerschmense liefern:

#### 1. Grundlagen [Auswahl für jede Schule anpassen]

- Die Mensaküche ist eine reine Verteilerküche, die Speisen müssen in einem externen Betrieb hergestellt werden. Es stehen Geräte für die Regeneration nach dem **Cook & Chill-System** ergänzt durch frische Salate und Rohkost zur Verfügung.
- **Organisation** (Herstellung, Lieferung und Ausgabe) einschließlich Abrechnung mit bargeldlosem Kassensystem und Tablett-Essenssystem einer qualitäts- und bedarfsgerechten Schülerverpflegung für eine Gesamtschülerzahl von ca. .... Schüler).
- Die Schätzung der schultäglichen **Nutzer** der Mensa beträgt: ca. .... (Höchstnutzung .....). In der Anfangsphase (erste 2 Monate) ist mit schätzungsweise ca. .... Nutzern täglich zu rechnen. Ggf. fallen freitags weniger Essen an. Ein abgestimmtes Einführungskonzept des Betriebs ist erforderlich.
- Es soll möglichst **keine Notwendigkeit** der **Essensvorbestellung** durch die Nutzer bestehen. - oder -
- Die Vorbestellung erfolgt wöchentlich, Änderungen könnten spätestens bis um 9:00 Uhr des laufenden Tages vorgenommen werden.
- Ein **Preisvorschlag** pro Gesamtmenü und pro Menükomponente incl. der gesetzl. MwSt. ist erforderlich. Der Preis gilt für die Vertragsdauer.
- Küchenausstattung, Kühl- und Regeneriergeräte werden von der Universitätsstadt Tübingen bereitgestellt.
- Das Geschirr und Besteck (Erstausrüstung) kann durch die Universitätsstadt Tübingen bereitgestellt werden.
- Die zur Ausgabe des Mittagessens erforderlichen Räumlichkeiten und vorhandenen Ausstattungen sind für die Ausgabe, Vorbereitung und Nachbereitung von Schulessen zu benutzen.
- Wareneinkauf, Erstellung der Speiseangebote, Produktion, Anlieferung, Regeneration, Spül- und Reinigungsarbeiten, Abrechnung und Verwaltung sind durch den Betreiber zu gewährleisten.

#### 2. Verpflegungssystem

- Cook & Chill-System ergänzt durch Salate und Rohkost
- Ausgabesystem: .....

#### 3. Qualität des angebotenen Essens [an den Bedarf der Schule anpassen]

- **Wahlfreiheit** (Mehrkomponentenessen), den Schülerbedürfnissen angepasste Menükomponenten. – oder –

#### Fachabteilung Schule und Sport

02.04.2007

Kontakt Christine Vollmer  
54  
Bei der Fruchtschranne 1  
72070 Tübingen  
Telefon 0 70 71-204-1240  
Fax 0 70 71-204-1750  
E-mail christine.vollmer@  
tuebingen.de  
Termine nach Vereinbarung  
Ihr  
Zeichen  
Ihr  
Datum  
Unser  
Zeichen 54/vo

Rathaus  
Postfach 25 40  
72015 Tübingen  
Telefon 0 70 71-204-0  
Fax 0 70 71-204-17 77  
stadt@tuebingen.de  
www.tuebingen.de

- **Ein Menuangebot** mit Suppe, Hauptgericht und Nachspeise.
  - **Gesundheitsorientierte Essensangebote** - wünschenswert ist die Einbindung regionaler Produkte und die Einhaltung der Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.
  - **Ansprechende Präsentation** des Essens.
  - Speisenfolgen sind durch den Auftragnehmer/Betreiber in einem mit der Schule abgestimmten **Speiseplan** kenntlich zu machen. Der Speiseplan ist **abwechslungsreich** und an den Bedürfnissen der Nutzer zu gestalten. Ein regelmäßiger Menükomponentenwechsel muss erfolgen.
  - **Die freie Wahl** von Menükomponenten ist gewährleistet.
  - Auf **besondere religiöse oder sonstigen Bedarfe der Nutzer** muss bei der Speiseplangestaltung Rücksicht genommen werden (z.B. Alternativen zu Schweinefleisch, vegetarische Komponenten)
  - Zum Mittagessen wird kostenlos Wasser / Tee aus angeboten, ggf. können weitere Getränke im Verkauf durch den Auftragnehmer/Betreiber angeboten.
  - Die **Anlieferung** und die **Essensausgabe** müssen in Abstimmung mit dem Pausenplan der drei beteiligten Schulen und **ohne Beeinträchtigung des laufenden Schulbetriebs** erfolgen.
- Seite 6 von 9
4. **Zahlungsverkehr/Preise** *[optimal]*
- **Bargeldlose Kassensystem** oder vergleichbares System (aufgrund der Schülerzahl, der reibungslosen Essensausgabe und des zielgerichteten Einsatzes des Essensgeldes).
  - Kassiersystem und die Abrechnung muss durch den Auftragnehmer/Betreiber gestellt, bzw. übernommen (mindestens 2 Abbuchungskassen) und geht zu Lasten des Auftragnehmers/Betreibers.
  - Es darf kein Verwaltungsaufwand für die Schule und den Schulträger entstehen.
5. **Organisation des Essensbetriebs/Personalanforderungen und Aufgabenbereiche** *[Nur Mensa Uhlandstraße]*
- Die **Personalverantwortung** für den Betrieb liegt **beim Auftragnehmer/Betreiber** (Fach- und Hilfspersonal). Es muss entsprechendes qualifiziertes, freundliches Personal, das den Umgang mit Kindern und Jugendlichen gewohnt ist vorhanden sein.
  - **Die komplette Essensausgabe, Kassieren und Abrechnung** wird durch Personal des Auftragnehmers/Betreibers gewährleistet.
  - Zu den **Aufgaben** des Personals zählt auch das **Reinigen des Geschirrs**, die vollständige **Reinigung der Küchen- und Ausgabezone** einschließlich **Kühlraum, Tageskühlraum, Lager, Naßmüllraum** und **Anlieferungsraum**, das **Abwischen** der Tische und Stühle im **Speiseraum**, die **Bereitstellung** der notwendigen **Reinigungs- und Spülmittel, Hygieneartikel** und **Schutzbekleidung**.
  - Personalausfallzeiten müssen überbrückt, bzw. Ersatzkräfte gestellt werden.
  - Der Auftragnehmer/Betreiber ist für **die Entsorgung** der **Essensreste** und des **Verpackungsmaterials** auf seine Kosten verantwortlich. Es ist auf umweltfreundliches Verpackungsmaterial zu achten.
  - Die Möglichkeit der Mitarbeit von Eltern, Schülern und Freiwilligen bei ergänzenden Essensangeboten soll gegeben sein.
6. **Hygieneanforderungen**
- Der Auftragnehmer ist für die Einhaltung sämtlicher geltender Hygienevorschriften verantwortlich.
7. **Weitere Leistungen** *[nur bei einer Bewirtschaftung durch einen Betreiber]*

- Bei entsprechenden **schulischen Veranstaltungen** im **Mensagebäude** müssen die Räumlichkeiten (Küche und Ausgabetheke) auch von **geschulten Eltern** oder **Schülern** (insbesondere Hygieneschulung) **benutzt** werden können.
- Wenn es von der Schule gewünscht ist, **kann** durch den Auftragnehmer/Betreiber in Einzelfällen bei **schulischen Veranstaltungen** die entsprechende **Versorgung** mit **Essen** und **Getränke** vorgenommen werden. Dies ist zwischen den Schulleitungen/Veranstaltern und dem Auftragnehmer/Betreiber direkt zu klären. Die Verantwortung und die vertraglichen Vereinbarungen obliegen in diesem Fall den Veranstaltern/Schulleitungen mit dem Auftragnehmer/Betreiber.
- Der Auftragnehmer/Betreiber kann – wenn dies von den Schulleitungen gewünscht ist – ebenfalls in den weiteren **Schulpausen kleinere Verzehrangebote** anbieten. Die Verantwortung und vertraglichen Vereinbarungen obliegen in diesem Fall den Schulleitungen mit dem Auftragnehmer/Betreiber. Die Gesamtschülerzahl der drei Schulen beträgt Stand 2006: Uhland-Gymnasium: 731, Wildermuth-Gymnasium 1144, Kepler-Gymnasium 1090.
- Ein **zusätzlicher Getränkeverkauf** und **Pausenverkauf** über den Auftragnehmer/Betreiber ist ggf. **möglich**.

## **Fragenkatalog/Gliederung eines unverbindlichen Angebotes**

### **1. Angaben zum Anbieter:**

- 1.1 Referenzen und allgemeine Referenzprojekte, insbes. Schülerverpflegung, Großküchenprojekte
- 1.2 Anzahl an Betrieben
- 1.3 Rechtsform des Betriebs
- 1.4 Gründungsjahr der Gesellschaft
- 1.5 Konzernzugehörigkeit/Nationalität, HRB
- 1.6 Qualitätsmaßstäbe bei der Auswahl potentieller Lieferanten

### **2. Verpflegungssystem:**

- 2.1 Cook & Chill-System ergänzt durch frische Salate und Rohkost
- 2.2. Anlieferung / Ausgabesystem
- 2.3. Essensvorbereitung / Wahlfreiheit,

### **3. Qualität des Essens:**

- 3.1 Wahlfreiheit (Mehrkomponentenessen), den Schülerbedürfnissen angepasste Menükomponenten, Freie Wahl ohne Vorbestellung von Menükomponenten, Menüzusammenstellung
- 3.2 Gesundheitsorientierte Essensangebote, Zertifizierungen
- 3.3 Einbindung regionaler Produkte und die Einhaltung der Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, Zertifizierungen

#### **3.1 Präsentation** des Essens:

### **4. Zahlungsverkehr/Preise:**

- 4.1 Kassensystem
- 4.2 Abrechnungssystem
- 4.3 Preisliste

### **5. Organisation des Essensbetriebs/Produktionskapazität/Personal:**

- 5.1 Personaleinsatz (Anzahl, Qualifikation, Leistungen, Personalplanung)
- 5.2 Produktionskapazität
- 5.3 Flexibilität im Angebot / Bestellfristen

### **6. Hygieneanforderungen:**

- 6.1 Hygienestandards (Anlieferung; Ausstattung, Personal) , Zertifizierungen



**7. Optionale Leistungen:**

7.1 Mit Getränke und Pausenverkauf

**8. Preisangebot in Euro für die jeweilige Komponente- detailliert  
(Suppe, Hauptspeise, Salat, Nachspeise):**

8.1 incl. Leistungen Punkt 1 bis 6

8.2 incl. Leistungen Punkt 1 bis 6 plus 7