

STUDIERENDENWERK PADERBORN
CATERING-SERVICE



@STUDIERENDENWERKPB

CATERINGSERVICE UNIVERSITÄT

HERZLICH WILLKOMMEN BEIM CATERING-SERVICE DES STUDIERENDENWERKS PADERBORN!

Unser erfahrener Service lässt Ihre Veranstaltung, auf dem Universitätsgelände Paderborn zu einem vollen Erfolg werden.

Genießen Sie Ihr Fest oder Ihre Veranstaltung, während die vielen kleinen und großen Abläufe des kulinarischen Rahmenprogrammes reibungslos im Hintergrund stattfinden. Ob Meeting, Kongress, Promotionsfeier oder privater Anlass - unser umfangreiches Angebot von Snacks über Buffets bis hin zu kompletten Festbanketts, lässt Sie vor allem eines: **GENIESSEN!**

Mit unserer Catering-Mappe möchten wir Ihnen einen Einblick in mögliche Umsetzungen bieten. Gerne beraten wir Sie zu Ihrer Veranstaltung persönlich und stellen Ihnen eine individuelle und professionelle Umsetzung Ihrer Wünsche zusammen. Bei Veranstaltungen außerhalb des Universitätsgelände unterbreiten wir Ihnen gerne individuell ein Angebot.

Wir freuen uns auf Sie!
Claudia Niebuhr
Veranstaltungsleitung



IHR KONTAKT

Claudia Niebuhr
Warbuger Straße 100
Raum MEU.707

05251-89207-905
c.niebuhr@stwpb.de

CATERINGSERVICE UNIVERSITÄT

WEITERE INFORMATIONEN

Für eine Belieferung mit Speisen und/oder Getränken gilt ein Mindestwarenumsatz von €120,00. Bitte beachten Sie, dass wir bei einem Warenumsatz unter €120,00 den Betrag dennoch voll berechnen müssen.

Zusätzlich zu diesem Umsatz stellen wir die Fahrt zur Lieferung und die Fahrt zur Abholung, sowie alle weiteren Fahrten mit unserem Lieferfahrzeug auf dem Campus mit jeweils €25,00 in Rechnung. Die Lieferung und Abholung beinhalten die ebenerdige Lieferung und Abholung auf Rollwagen.

Soll vor Ort etwas aufgebaut oder bei Abholung zusammengeräumt werden, wird dieses zusätzlich nach Zeitaufwand in Rechnung gestellt.

Eine verbindliche Bestellung muss 12 Werktage vor Veranstaltungstermin vorliegen.

Für Veranstaltungen unter €120,00 gastronomischem Umsatz stehen wir zur Verfügung, indem wir den Veranstaltern verschiedene Artikel inkl. Geschirr zur Selbstabholung an der Rampe der Warenannahme hinter dem Mensa Gebäude (ME) bereitstellen.



KLEINE GAUMENFREUDEN

HALBES BELEGTES BRÖTCHEN ODER HALBE SCHEIBE PADERBORNER LANDBROT MIT...

... AUFSCHNITT

pro Stück

Putenbrust (A1,A7,A9,2,3,12,15)	€ 2,60
Salami vom Schwein Pute (A1,A7,1,2,3,15)	€ 2,60
Landschinken vom Schwein Pute (A1,A6,A7,2,3,12,15)	€ 2,60
gekochter Schinken (A1,A6,A7,2,3,12,15)	€ 2,60
Leberwurst (A1,A6,A7,A9,A10,1,2,3,4,12,15)	€ 2,60

... KÄSE

Gouda (A1,A6,A7,1,15)	€ 2,60
Maasdamer (A1,A7,2,15)	€ 2,60
Weichkäse, laktose frei (A1,A6,A7,1,2,15)	€ 3,00
Kräuterfrischkäse (A1,A6,A7,1,2,15)	€ 3,00

... FISCH

Räucherlachs (A1,A3,A4,A6,A7,A12,1,3,9,15)	€ 4,00
---	--------

Auf Wunsch als Mehrkornbrötchen + € 0,30 pro Stück.

Mindestbestellmenge 5 Stück pro Sorte.

Inklusive Servietten | Geschirr siehe Seite 15



SEITE 3

KLEINE GAUMENFREUDEN

KLEINE GEKLAPPTE MINI-CIABATTA BELEGT MIT...

pro Stück

gemischtem Aufschnitt (A1,A6,A7,A9,1,2,3,4,15)	€ 2,50
gemischtem Käse (A1,A6,A7,1,2,15)	€ 2,80
Räucherlachs (A1,A3,A4,A6,A7,A12,1,3,15)	€ 4,00

BAGUETTE-CANAPÉS ODER PUMPERNICKEL-TALER BELEGT MIT...

... AUFSCHNITT

pro Stück

Putenbrust (A1,A6,A7,A9,1,2,3,4,15)	€ 2,60
gekochter Schinken (A1,A6,A7,1,2,3,4,15)	€ 2,60
Landschinken vom Schwein (A1,A6,A7,1,15)	€ 2,60
Salami vom Schwein Pute (A1,A7,1,2,3,15)	€ 2,60
Parmaschinken (A1,A6,A7,1,2,15)	€ 4,00
Pastrami (A1,A6,A7,1,15)	€ 4,00

... KÄSE

Gouda (A1,A6,A7,1,15)	€ 2,60
Maasdamer (A1,a,A7,2,15)	€ 2,60
Kräuterfrischkäse (A1,A6,A7,1,2,15)	€ 3,00
Weichkäse, laktosefrei (A1,A6,A7,A11,1,15)	€ 3,00
Obazda, laktosefrei (A1,A7,a)	€ 3,00

... FISCH

Räucherlachs (A1,A3,A4,A6,A7,A12,1,3,15)	€ 4,00
--	--------

Wir bieten alle belegten Brötchen | Brote | Canapés auch mit veganem Aufstrich an:
Kichererbsen-Auberginencreme, Linsencreme, Möhren-Cashewcreme € 3,20
Alle Canapés | Taler sind garniert.

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte.
Inklusive Servietten | Geschirr siehe Seite 15

SEITE 4

LEICHT UND LECKER FINGERFOOD

AUF DIE HAND...

pro Stück

Mini-Frikadelle vom Schwein garniert ⁽⁸⁾	€ 2,50
Mini-Käsespieß mit Traube garniert ^(A7,A8,A12,1,2,3,6,8,15)	€ 2,30
Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikum ^(A7,15)	€ 2,30
Dattel im Speckmantel ^(2,3)	€ 2,20
Hähnchen im Knuspermantel mit Salsa ^(A1,2,4)	€ 2,50
Mini-Schnitzel vom Schwein oder Hähnchen mit Sauerrahm ^(A1,A3,A6,A7,A9,A10,4,15)	€ 2,50
Pinchito vom Hähnchen mit Dip ^(A1,A6,1)	€ 2,80
Käsetarte mit Obst garniert ^(A1,a,A3,A6,A7,1)	€ 2,50
Mediterrane Tarte ^(A1,A,A3,A7,8)	€ 2,50
Gemischte Mini-Quiche ^(1,2,3,A1,A4,A7,A12)	€ 2,50
Antipasti-Mix am Spieß vegan ^(A7,A8,A12,2,6,8)	€ 2,80
Mini-Quiche Süßkartoffel-Shiitake ^(A1,A3,A7,15)	€ 3,50
Mini-Quiche Paprika-Oliven ^(A3,A7,2,3,15)	€ 3,50
Börekstange mit Käse gefüllt ^(A7,15)	€ 2,80
Blumenkohl-Falafel mit Tomatendip vegan ^(A1,A3,A7,2,15)	€ 2,80
Mini-Brioche Chicken Burger ^(5,15,A1,A3,A7,A10)	€ 3,40
Mini-Kürbisburger vegan ^(5,15,A1,A3,A7,A10)	€ 3,40

UNSERE FORMEL: 4 TEILE = SNACK | 6-8 TEILE = SATT

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte.
Inklusive Servietten | Geschirr siehe Seite 15



SEITE 5

LEICHT UND LECKER FINGERFOOD

SALAT SERVIERT IM GLAS...

pro Stück

Rote Bete Salat mit Apfel und Ziegenkäse (A6,A12,2,3,9,15)	€ 3,50
Broccolisalat mit Cocktailtomaten und Weißkäse (A10,15)	€ 3,50
Süßkartoffelsalat mit Mandeln vegan (A8,3)	€ 3,50
Couscous mit Joghurt-Minz-Dip vegan (A1,A7,15)	€ 3,50
Glasnudelsalat mit Sprossen vegan (A1,A6,A11)	€ 3,00
Roter Linsensalat (A10,A12,3)	€ 3,00

EINGEROLLT...

pro Stück

Halbes Schinkenröllchen mit Spargel (A3,2,3,4)	€ 2,80
Zucchinirollchen mit mariniertem Fetakäse (A7,15)	€ 2,80
Auberginen-Röllchen mit Rucola und getr. Tomaten vegan (A1,A3,15)	€ 2,80
Mini-Frühlingsrolle mit Gemüse und Asiasauce vegan (A1,A6)	€ 2,80
Mini-Wrap mit Antipastigemüse vegan (A1,A7,5,8,15)	€ 3,00
Mini-Wrap mit Räucherlachs (A1,A4,A7,8,15)	€ 3,40
Pastrami-Röllchen mit Waldorfsalat (2,3,15,A3,A7,A8,A9,A10)	€ 4,00
Pastrami-Röllchen mit Remoulade und Möhren (2,3,5,A3,A10)	€ 4,00

UNSERE FORMEL: 4 TEILE = SNACK | 6-8 TEILE = SATT

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte.
Inklusive Servietten | Geschirr siehe Seite 15

SEITE 6

LEICHT UND LECKER FINGERFOOD

WIE SÜSS...

pro Stück

Mini-Windbeutel (A1,A3,A7,A8,15)	€ 1,80
Mini-Donut (A1,A6,A7,A8,1,3,15)	€ 2,20
Mini-Amerikaner (A1,A3,A7,A8,15)	€ 2,20
Mini-Würfel vom gepressten Schokoladenkuchen (A1,A3,A7,A8,15)	€ 2,20
Mini-Gugelhupf (Schoko Vanille) (A1,A3,A7,A8,15)	€ 2,20
Plundergebäck (A1,A3,A7,A8,15)	€ 2,30
Mini-Quarkkräpfen (A1,A3,A7,15)	€ 2,30
Mini-Zitronen-Tartelett (A1,A6,A7,1,15)	€ 2,50
Mini-Himbeer-Tartelett (A1,A6,A7,1,15)	€ 2,50
Apfelragout mit Vanillesauce im kleinem Glas vegan (A8)	€ 3,00
Schoko-Brownie vegan (A1,A8)	€ 3,00
Kleiner Obstspieß	€ 3,00

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte.
Inklusive Servietten | Geschirr siehe Seite 15



SEITE 7

LEICHT UND LECKER FINGERFOOD

SANDWICHES

pro Stück

Club Sandwich

€ 4,30

Putenbrust, Bacon, Ei, Salat, Tomate, Gurke, Mayonnaise (A1,A3,A6,A7,A9,1,2,3,4,15)

Caprese Sandwich

Tomate, Mozzarella, Rucola, Balsamicocreme (A1,A3,A6,A7,2,15)

Räucherlachs Sandwich

Räucherlachs, Honig-Senfcreme, Salat, Gurke (A1,A4,A6,A7,A10,15)

Parmaschinken Sandwich

Parmaschinken, Ziegenfrischkäse, Feigencreme, Rucola (A1,A3,A6,A7,2,15)

Putenbrust Sandwich (A1,A7,A12,1,2,3,9,12,15)

WRAPS

pro Stück

London Wrap

€ 4,80

Cheddar, weiße Bohnen, Bacon, Salat, Tomate (A1,A3,A7,A9,A10,1,2,3,15)

Chicken Wrap

Hähnchenbruststreifen, Curry-Ananasdip, Salat, Tomate, Gurke (A1,A6,A7,A9,A10,15)

Asia Wrap

Rindfleischstreifen, Sprossengemüse, Sojasauce, Ingwer, Salat (A1,A3,A6,A7,10,15)

Räucherlachs Wrap

Räucherlachs, Honig-Senfsauce, Gurke, Salat (A1,A4,A6,A7,15)

Veganer Antipastigemüse-Wrap

Antipastigemüse mit veganen Cremes (A1,A7,5,8,15)

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte.

Inklusive Servietten | Geschirr siehe Seite 15

SEITE 8

DIE PERFEKTE ERGÄNZUNG ZU IHRER KAFFEEPAUSE

	<u>pro Stück</u>
Gemischtes Handobst	€ 1,50
Mini-Donut (A1,A6,A7,A8,1,3,15)	€ 2,20
Herzhaft gefülltes Mini-Blätterteigteilchen (A1,A3,A4,A6,A7,5,15)	€ 2,00
Käsecroissant (A1,A3,A6,A7,A8,15)	€ 2,50
Schokocroissant (A1,A3,A6,A7,A8,15)	€ 2,50
Buttercroissant (A1,A3,A6,A7,A8,15)	€ 2,50
Käse-Schinkencroissant (1,2,3,5,A1,A3,A7)	€ 2,80
Laugenbrezel/Laugenstange (A1,A3,A6,A7,A8,1,15)	€ 2,50
...mit Butter (A7)	€ 3,00
Mini-Plundergebäck (A1,A3,A5,A6,A7,A8,A11,1,15)	€ 2,30
Muffin (Schoko Banane Blaubeer) (A1,A3,A6,A7,A13,5,15)	€ 2,50
Gefülltes Mini-Laugenkonfekt mit Frischkäse Obatzda vegane Aufstriche (A7,A9,15)	€ 2,50
Kleine Kuchenteilchen vom Blech (A1,A3,A6,A7,2,15)	€ 2,80
Kleiner Obstspieß	€ 3,00
Tagungsgebäck (Kekse) 200 g (A1,A3,A6,A7,A8,A12,1,4,15)	€ 3,50
Frischer Obstsalat mit Naturjoghurt auch vegan (A7)	€ 4,00

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte.
Inklusive Servietten | Geschirr siehe Seite 15



SEITE 9

LEICHT UND LECKER SUPPEN

SUPPEN

pro Portion 250 ml

Pikante spanische Gemüsesuppe mit Chorizo (A1,A9,A10,2,3)	€ 4,50
Pikante Gyrossuppe vom Schwein oder Huhn (A7,4)	€ 4,50
Kartoffelsuppe mit gebratenen Mettendchenscheiben (A7,A9, A10,1,2,3,15)	€ 4,50
Chili con carne mit Rindfleisch (A1,A3,A7,A9,A10,1,15)	€ 4,50
Cremige Käsesuppe mit Lauch und Mett (Schwein) (A1,A3,A7,A9,A10,1,15)	€ 4,50

VEGETARISCHE SUPPEN

pro Portion 250 ml

Chili sin carne mit veganem Hackfleisch vegan (A1,A6)	€ 4,20
Italienische Minestrone mit Pesto vegan (A1,A9)	€ 3,80
Rahmsuppe von der Tomate mit Cocktailltomaten vegan (A7)	€ 3,80
Feine Kartoffelsuppe mit Sauerrahm (A7,A9,15)	€ 3,80
Indische rote Linsendal vegan (A1,a)	€ 3,80
Currysuppe mit Zitronengras und Kokosmilch vegan (9)	€ 3,80
Süßkartoffel-Karottensuppe mit Ingwer vegan (A1,A7,A9,15)	€ 3,80
Käse-Lauchsuppe mit Croûtons (A1,A7,A8,A11,1,15)	€ 3,80
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (saisonal) vegan (A1,A6,A7,A10,A11,A12,15)	€ 3,80

Zu jeder Suppe reichen wir Ihnen ein Mini-Ciabatta.

Mindestbestellmenge 15 Portionen pro Suppe.

Inklusive Suppengeschirr und Servietten - entsprechend der bestellten Menge.

SEITE 10

BUFFET ZUM ZUSAMMENSTELLEN

IHR EVENT, IHR GESCHMACK!

Gestalten Sie Ihr Buffet ganz nach Ihrem Geschmack! Wählen Sie aus verschiedenen Komponenten und kombinieren Sie Speisen individuell zu Ihrem persönlichen Menü. So entsteht ein Buffet, das perfekt zu Ihrem Anlass passt – flexibel, abwechslungsreich und frisch zubereitet. Wir stellen Ihnen gerne ein auf Ihre Wünsche angepasstes Angebot zur Verfügung.

Natürlich stellen wir Ihnen dazu auch das passende Geschirr zu den Preisen auf der Seite 15 zur Verfügung. Servietten erhalten Sie kostenlos von uns.

UNSERE BUFFETKOMPONENTEN:

SUPPEN

Champignoncremesuppe

Broccolicremesuppe

Spargelcremesuppe

Tomatencremesuppe

WARMESPEISEN

Mediterranes Rindergulasch mit Oliven, Tomaten und Lauch

Rinderbäckchen in Barolo-Sauce

Medaillons vom Schwein mit Champignons und Apfelspalten

Medaillon vom Schwein in Zwiebel-Senf-Jus

Medaillons vom Schwein „Pikant“ mit Paprika, Zucchini und grünem Pfeffer in Tomatensauce

Geschnetzeltetes von der Poularde in Käsesauce

Tandoori-Hähnchenbrust auf Möhrenreis

Hähnchenbrust mit Ananas und Pfirsich in Currysauce

Piccata Milanese vom Hähnchen

BUFFET ZUM ZUSAMMENSTELLEN

WARME GERICHTE VEGETARISCH UND VEGAN

Lasagne mit frischem Gemüse

Lasagne sin carne

Gnocchi-Pfanne mit buntem Gemüse und Champignons

Gebratene Polenta mit frischem Ratatouille Gemüse, vegan

Tofu Tikka Masala mit Naan Brot, vegan

Grünes Thai Curry mit Limettenreis, vegan

Paprikaschote mit Couscous gefüllt und Tomatensugo, vegan

Wok-Gemüse mit Duftreis, vegan

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Rosmarinkartoffeln, vegan

Kartoffelgratin

Kartoffeltortilla

Schupfnudeln

Eierknöpfe

Butterreis, vegan

Vollkornreis, vegan

Gnocchi, vegan

GEMÜSEBEILAGEN

Apfelrotkohl, vegan

Möhren-Pastinaken Gemüse, vegan

Ratatouille Gemüse, vegan

Paprika-Zucchini-Gemüse, vegan

Karotten-Lauchgemüse, vegan

Grüne Bohnen, vegan

SALATE

Rohkostauswahl mit 2 x Dressing, vegan

Rucola mit Cocktailtomaten und Balsamico Dressing, vegan

Feldsalat mit Walnüssen und Himbeerdressing, vegan

Mindestbestellmenge: 25 Personen.

SEITE 12

DESSERTS

	<u>pro Glas</u>
Rote Grütze mit Vanillesauce auch vegan (A12)	€ 3,50
Bayrisch Creme mit Himbeermus (A3,A7,15)	€ 3,50
Herrencreme mit Rum (A7,4,15)	€ 3,50
Panna cotta mit Fruchtsauce auch vegan (A7,15)	€ 3,50
Kaffee Chiapudding mit Mandel-Nusskrokant (A1,A6,A8,13)	€ 3,50
Mousse au chocolat (A6,A7,15)	€ 3,50
Tiramisu (A1,A3,A7,15)	€ 3,50
Blaubeer-Chiapudding vegan (A1,A6)	€ 3,50
Frischer Obstsalat mit kandiertem Ingwer vegan	€ 4,00
Oreo Mousse (a1,A6,A7,15)	€ 4,00
Frischer Obstsalat mit Vanillesauce oder Naturjoghurt (A3,A7,15)	€ 4,00
Cookie Mousse (vegan) oder mit weißer Schokolade (A1,A7,5,a)	€ 3,50
Griechischer Joghurt mit frischen Beeren A1,a)	€ 3,50
...oder Knuspermüsli (A1,a)	€ 3,50

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte.
Inklusive Servietten & kleine Löffel.



SEITE 13

GETRÄNKE



HEISSGETRÄNKE

Liter

Teevariationen

€ 5,00

Kaffee

€ 9,00

Mindestbestellmenge 3 Liter.

Inklusive Kaffeegeschirr entsprechend bestellter Menge.

KALTE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gemischte Fruchtsäfte

0,2 l Flasche € 2,60

Literflasche € 5,20

Gemischte Softdrinks (Josefs Faire Bügelflasche)

0,33 l Flasche € 2,80

Gemischte Softdrinks

Literflasche € 5,00

Mineralwasser sparkling/naturell

0,25 l Flasche € 2,50

KALTE ALKOHOLHALTIGE GETRÄNKE

Krombacher Pils

0,33 l Flasche € 2,80

Krombacher Pils alkoholfrei

0,33 l Flasche € 2,80

Krombacher Radler

0,33 l Flasche € 2,80

Sekt - Hausmarke

0,75 l Flasche € 13,00

Sekt - alkoholfrei

0,75 l Flasche € 13,00

Weißwein - Hausmarke

0,75 l Flasche € 18,00

Rotwein - Hausmarke

0,75 l Flasche € 18,00

Getränkereitstellung zur Selbstbedienung

Inklusive Gläser - entsprechend der bestellten Personenanzahl

SEITE 14

DIE RICHTIGE MANNSCHAFT



SERVICEKRÄFTE

Servicekraft je Stunde	€ 38,00
Auf- und Abbaukraft je Stunde	€ 38,00
Serviceleitung je Stunde	€ 42,00
Koch je Stunde	€ 42,00

Wochenendaufschlag (Samstag und Sonntag, Feiertage):	
Samstags zusätzlich je Stunde	20 %
Sonntags zusätzlich je Stunde	30 %
Feiertage zusätzlich je Stunde	40 %

Die Mindesteinsatzzeit für Servicepersonal beträgt vier Stunden und wird immer berechnet!

Dienstleistungen wie Betreuung bei Veranstaltungen, zusätzliche Beschäftigte für Auf- und Abbau, sowie Bereitstellung der Abholung nach Veranstaltungen können zusätzlich beauftragt werden.

LEIHGESCHIRR UND MOBILIAR

Geschirrset entsprechend zu Ihren Speisen - pro Person	€ 1,80
Mittelteller gr. Teller - pro Stück	€ 0,50
Gläser - pro Stück	€ 0,50
Servicetablett - pro Stück	€ 2,00
Besteckteil - pro Stück	€ 0,50
Kaffeegeschirr / Set	€ 1,00
Stofftischdecke - pro Stück	€ 6,00
Stehtisch - pro Stück	€ 10,00
Stehtischhülle - pro Stück	€ 8,00

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

PREISGESTALTUNG

Die Preise für einzelne Speisen und Getränke gelten bei Selbstabholung.

Benötigen Sie Betreuung oder Tischservice stellen wir Ihnen gerne geschultes Personal kostenpflichtig zur Verfügung.

WAS SIE NOCH WISSEN SOLLTEN

Wir dekorieren gerne in Ihrem Auftrag mit Blumen und weiteren Elementen. Diese Stimmen wir in Form und Farbe gern mit Ihnen ab, Sonderwünsche auf Anfrage. Bitte sprechen Sie uns an.

Mit der Auftragserteilung werden die AGB's des Studierendenwerks Paderborn für den Bereich Catering als verbindlich anerkannt. Die Auftragserteilung soll spätestens 12 Werktage vor dem geplanten Event erfolgen.

Kosten und individuelle Absprachen für die Lieferung und/oder dem Auf-/Abbau werden direkt in unserem Angebot/Bestätigung mit aufgeführt

AUFTRAGSÄNDERUNGEN

Veränderungen von Bestellmengen können bis 10 Werktage vor dem vereinbarten Liefertermin vorgenommen werden. Bei Veränderungen über diese Grenze hinaus sind wir bemüht, dies zu berücksichtigen, jedoch ist das Studierendenwerk hierzu nicht verpflichtet.

FOLGENDE LEISTUNGEN SIND IM PREIS ENTHALTEN

Kompetente Beratung bei der Vorplanung.
Schriftliche Ausarbeitung von Angeboten und Vereinbarungen.

ALLGEMEINE GESCHAFTSBEDINGUNGEN

§ 1 ALLGEMEINES

Alle Lieferungen, Leistungen und Angebote des Studierendenwerks haben ausschließlich die folgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen zur Grundlage. Alle diese Geschäftsbedingungen im Einzelfall verändernden oder ergänzenden Vereinbarungen sind schriftlich vorzunehmen.

§ 2 ANGEBOT

Unsere Angebote sind grundsätzlich verbindlich, in ihren Ausführungsdetails jedoch freibleibend. Die detaillierten Lieferzusagen werden bei der Auftragserteilung und dem hieraus resultierenden Leistungsvertrag vereinbart.

Bei Lebensmitteln sind Schwankungen in Größe, Aussehen, Gewicht, Konsistenz, Geschmack, Geruch und weiteren Eigenschaften unvermeidlich. Eventuelle Abweichungen von den vom Auftraggeber geäußerten Vorstellungen müssen daher im Rahmen der branchen- und produktüblichen Bandbreiten toleriert werden.

§ 3 VERTRAGSABSCHLUSS

Der Leistungsvertrag bedarf zur Rechtswirksamkeit der schriftlichen Bestätigung/Unterschrift beider Vertragspartner. Vertragsgrundlage ist das abgestimmte und akzeptierte Angebot. Die Auftragsbestätigung muss dem Studierendenwerk grundsätzlich zehn Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn zugegangen sein. Andere Vereinbarungen bedürfen der Schriftform (s. § 1).

§ 4 PREISE

Die Preise unserer Cateringmappe beinhalten die Waren- und Produktionskosten. In den Preisen ist die geltende Mehrwertsteuer enthalten. Abhängig von der Steuerrechtssituation im Einzelfall ist die Mehrwertsteuer ausweisbar.

§ 5 BESONDERE BEDINGUNGEN BEI VERANSTALTUNGEN AUSSERHALB DER RÄUMLICHKEITEN DES STUDIERENDENWERKS PADERBORN

Das Studierendenwerk liefert die beauftragten Produkte an die vereinbarte Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Die Lieferung erfolgt mit der üblichen im Geschäftsverkehr gebräuchlichen Sorgfalt und unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften. Für Zeitverschiebungen, die das Studierendenwerk selbst bei

größter Sorgfalt nicht beeinflussen kann, können keine Haftungsgründe entstehen.

ALLGEMEINE GESCHAFTSBEDINGUNGEN

§ 6 SERVICEPERSONAL

Auftraggeber und Studierendenwerk können die Bereitstellung von Servicepersonal vereinbaren. Die hierfür anzusetzende Vergütung ist Bestandteil des Leistungsvertrages und wird getrennt ausgewiesen

§ 7 PERSONENZahl | BESTELLMENGEN

Veränderungen von Bestellmengen können bis 10 Werktage vor dem vereinbarten Liefertermin vorgenommen werden. Bei Veränderungen über diese Grenze hinaus sind wir bemüht, dies zu berücksichtigen, jedoch ist das Studierendenwerk hierzu nicht verpflichtet. Der Auftraggeber benennt dem Studierendenwerk 10 Werktage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich die korrekte Anzahl der Gäste, soweit eine mengenbezogene Abrechnungsart gewählt worden ist. Diese Angabe ist Grundlage der Rechnungsstellung.

§ 8 STORNIERUNG

Eine Auftragsstornierung ist bis zwei Wochen vor Veranstaltungstermin kostenfrei. Ein späterer Rücktritt ist mit folgenden Kosten verbunden:

- ab zwei Wochen vor Liefertermin vom Auftragswert	30 %
- ab einer Woche vor Liefertermin vom Auftragswert	50 %
- ab drei Werktage vor Liefertermin vom Auftragswert	75 %

§ 9 SCHADENSERSATZ

Das Studierendenwerk ist nur dann zum Schadensersatz wegen Verletzung einer vertraglichen Abrede verpflichtet, wenn ihm Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit nachgewiesen werden kann. Der Schadensersatz ist auf den vertraglich vereinbarten Leistungswert begrenzt

§ 10 HAFTUNG

Entleiht sich der Auftraggeber vom Studierendenwerk Materialien (Geschirr, Besteck, etc.) so müssen im Falle von Verlust, Fehlmeldungen oder Beschädigungen Wiederbeschaffungsbeträge in Rechnung gestellt werden. Der Auftraggeber haftet auch für Schäden, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Auftraggebers verursacht worden sind. In diesem Fall ist das Studierendenwerk auch von Haftungen Dritten gegenüber ausgeschlossen.

ALLGEMEINE GESCHAFTSBEDINGUNGEN

§ 11 VERTRAGSSTRAFE

Da wir Ihnen einen qualitativ hochwertigen Service bieten, möchten wir Ihre Veranstaltung gastronomisch auch exklusiv betreuen. Sofern Sie bei einer Veranstaltung neben uns einen weiteren Caterer einsetzen, ist dies mit uns im Rahmen der Vertragserteilung abzustimmen und schriftlich von beiden Vertragspartnern zu bestätigen. Für den Fall, dass unabgestimmt ein anderes Cateringunternehmen Leistungen für die gleiche Veranstaltung erbringt, gilt eine Vertragsstrafe in Höhe von €500,00 als vereinbart.

§ 12 EIGENTUM

Die vom Studierendenwerk bei den Vertragsverhandlungen oder Vertragsabschlüssen zur Kenntnis gegebenen Angebote oder Konzepte verbleiben im Eigentum und Urheberrecht des Studierendenwerks. Der Auftraggeber ist deshalb nicht berechtigt, diese ohne Zustimmung des Studierendenwerks, anders als für den Vertragszweck zu benutzen.

§ 13 ZAHLUNG

Rechnungen sind sieben Tage nach Eingang in der niedergelegten Form zu bezahlen.

§ 14 GERICHTSSTAND

Gerichtsstand ist Paderborn.

Hinweise zur EU-DSGVO, insbesondere zur Verarbeitung Ihrer Daten und Ihre Informationsrechte, können Sie im Internet unter www.stwpb.de/datenschutz abrufen.

ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

ALLERGENE

- A1 = Glutenhaltig (a= Weizen, b= Roggen, c= Hafer, d= Dinkel, e= Gerste, f= Kamut)
A2 = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
A3 = Eier und Eierzeugnisse
A4 = Fisch und Fischerzeugnisse
A5 = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
A6 = Soja und Sojaerzeugnisse
A7 = Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
A8 = Schalenfrüchte (g = Mandel, h = Haselnuss, i = Walnuss, j = Cashewnuss, k = Pecannuss, l = Paranuss, m = Pistazien, n = Macadamianuss/Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
A9 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
A10 = Senf und Senferzeugnisse
A11 = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
A12 = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben
A13 = Lupinen und Lupinerzeugnisse
A14 = Weichtiere (Muscheln, Austern, Tintenfisch, Schnecken) und Weichtiererzeugnisse
R = Rind, S = Schwein, G = Geflügel, L = Lamm/Schaf, W = Wild

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

- | | |
|------------------------------|--------------------------------------|
| 1 = mit Farbstoff | 8 = geschwätzt |
| 2 = konserviert | 9 = mit Süßungsmitteln |
| 3 = mit Antioxydationsmittel | 10 = enthält eine Phenylalaninquelle |
| 4 = mit Geschmacksverstärker | 11 = mit Taurin |
| 5 = mit Phosphat | 12 = mit Nitritpökelsalz |
| 6 = geschwefelt | 13 = koffeinhaltig |
| 7 = gewachst | 14 = chininhaltig |
| | 15 = Milcheiweiß |

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind. Des Weiteren bringt es der Betrieb einer Großküche mit sich, dass sich bei der Zusammenführung der verschiedenen Speisekomponenten die Inhaltsstoffe vermischen und damit auch in diesem Produktionsschritt Kreuzkontaminationen auftreten können. Wir können daher nicht ausschließen, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten nicht noch weitere Inhaltsstoffe vorhanden sind. Das Studierendenwerk Paderborn übernimmt daher keine Haftung für die Vollständigkeit der aufgeführten Inhaltsstoffe.

IHR KONTAKT



VIELEN DANK!

Unser Catering-Service vermarktet unser hohes gastronomisches Niveau, um weitere Mittel für die soziale Förderung der Studierenden zu erwirtschaften.

Durch die Nutzung unseres Caterings unterstützen Sie uns somit direkt in der sozialen Förderung der Studierenden.

Wir sagen Danke dafür!

Ihr Team
des Studierendenwerks Paderborn



IHR KONTAKT

Claudia Niebuhr
Warbuger Straße 100
Raum MEU.707

05251-89207-905
c.niebuhr@stwpb.de