



Mein neues Mittagessen - gesund, frisch und lecker!



Seit über 25 Jahren versorgen wir Kinder und Schüler mit einer warmen Mittagsmahlzeit. Dabei verfolgen wir stets ein einfaches Grundrezept - der Speisenplan muss ausgewogen, die Zutaten frisch, und das Essen gesund und lecker sein. Aus diesem Grund und für alle, die sich noch bewusster ernähren möchten, haben wir jetzt unser gesamtes Menüprogramm überarbeitet und weiterentwickelt.



Frische Ideen!

In Zusammenarbeit mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) haben wir in den vergangenen Monaten viele unserer Rezepte verändert und zusätzlich weit über 20 neue, kindergerechte Speisen aus der DGE-Rezept-Datenbank mit in unser Angebot aufgenommen. Zusätzlich reduzieren wir stetig den Zusatz von Zucker, Fett, Salz und steigern dafür den Anteil an gesundem Gemüse, Obst und fleischlosen Produkten.



Wir wissen um die Bedeutung guten und gesunden Essen und haben unser Angebot für die Versorgung der Kindergärten und Schulen entsprechend angepasst. Schonende Zubereitungsverfahren und optimale Garzeiten sowie kurze Transportwege und Standzeiten garantieren Ihnen, dass die wichtigen Vitamine und Nährstoffe erhalten bleiben.

Die Abwechslung macht's!

Die Faustregel vieler Caterer lautet - Mahlzeiten sollten sich frühestens nach 4 Wochen wiederholen. Bei uns ist das ganz anders - die meisten unserer Speisen wiederholen sich frühestens nach 16 Wochen! Das heißt, dass sich bei einer fachgerechten Zusammenstellung der Speisenpläne fast alle Gerichte maximal 3x im Jahr wiederholen!



Fisch, Fleisch, Süßspeise oder vegetarisch - bisher haben unsere Einrichtungen immer selbst die Auswahl und Gestaltung Ihrer Speisenpläne übernommen. Viele Einrichtungen greifen aber, auch im Hinblick auf die Gemeinschaft, immer wieder zu den alt-bewährten Angeboten. Neue Speisen und Produkte werden hingegen nur sehr selten ausprobiert.

Unsere Erfahrung - Ihr Vorteil!

Zukünftig bieten wir Ihnen an, die Gestaltung der Speisenpläne für Ihre Einrichtung zu übernehmen. So können wir Ihnen die abwechslungsreichsten Menüs erstellen und berücksichtigen dabei immer die Empfehlungen der DGE und orientieren uns zusätzlich noch eng an den Vorgaben der Bremer Checkliste.

Sie haben Interesse an diesem gesünderen und abwechslungsreicheren Angebot? Bitte sprechen Sie mit Ihrer Einrichtung - wir stehen Ihnen bei der Umsetzung gern hilfreich zur Seite!

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen mit unserem neuen Menüprogramm weiterhin guten Appetit!

