

Was steht auf dem Speiseplan und kommt in die Töpfe?



Auf den Teller

kommen regionale und saisonale Produkte. Wir sind ein kleines Familienunternehmen, das Wert darauf legt, die Lieferanten, mit denen es zusammenarbeitet, zu kennen. Wir wählen unsere Lieferanten vor allem aus der Region, um kurze Transportwege sicherzustellen. Bei der Kommunikation sind wir ganz nahe am Lieferanten dran, um uns schnell und unkompliziert auszutauschen.

Täglich gibt es die Auswahl zwischen drei Hauptspeisen, drei Knabber-Rohkost / Salat-Optionen, drei Desserts sowie Obst in ganzen Stücken. Die Auswahlmöglichkeiten sind beliebig kombinierbar. Dabei können Sie die gewählten Portionen innerhalb eines Menüs ganz nach Ihrem Bedarf variieren. Konkret heißt das, dass sie bspw. 25 Hauptspeisen, jedoch nur 20 Salate und 23 Desserts bestellen können.

Eine Menülinie ist

von der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) zertifiziert und entspricht deren Qualitätsstandards.

Das Speisenangebot
auf einen Blick:

- täglich

mindestens 1 vegetarisches Gericht

- maximal 2x die

Woche Fleisch (wir verwenden Hühner- und Rindfleisch; kein Schweinefleisch!)

- 1 x die Woche

Fisch (davon alle 2 Wochen einen fettreichen Seefisch)

- täglich frisches

Obst

- täglich frische

Milchprodukte

- täglich Gemüse

als Rohkost oder Gemüsebeilage