



Telefon: 0 28 43 / 90 74 90
Fax: 0 28 43 / 90 74 910



Wir kochen mit Herz und Seele

catering
für kids
information

Seit über 20 Jahren
Ihr Spezialist in Sachen
gesundes und leckeres
Essen für Kinder!

Catering
für Kids

„Wir legen besonderen Wert auf den ausgewogenen Einsatz
gesunder und **allergieneutraler** Zutaten!“

Diese 4 wichtigen Punkte machen uns so besonders:

1

Unser transparentes Bestellwesen ohne versteckte Kosten, mit flexiblen Lieferzeiträumen bei vorgeschriebener Temperatur. Abbestellbar täglich bis 08:30 Uhr. Übernahme von Urlaubs- und Krankheitsverpflegung sowie die Erstellung von Lunchpaketen, bei Bedarf sogar mit eigenem Abrechnungssystem.

2

Große Auswahl internationaler Gerichte, auch in vegetarischen Variationen bei optimaler Mischkost bestellbar. Zum Austausch stehen jeweils Vollkornvarianten sowie Rohkost und Obst zur Verfügung. Zuckerreduzierte Varianten hausgemachter Desserts und Dressings, welche durch den alternativen Einsatz von Stevia und Honig gesüßt werden. Einbindung von regionalen und BIO Produkten in den Wochenplan.

3

Permanente Überwachung des HACCP Standards sowohl der Produkte und der gesamten Produktionsstätte bei täglicher Anlieferung der Waren und lückenloser Rückverfolgbarkeit. Wir bieten Hygieneschulungen- und Weiterbildungskonzepte für unsere Mitarbeiter und interessierte Einrichtungen an.

4

In unserem Gastronomieverbund Heidberghof bieten wir zudem:

- das Betreiben von Mensen und Kantinen
- außerschulisches pädagogisches Betreuungsangebot
- Partyservice

www.catering-fuer-kids.info



„Wir sind bereit und brennen schon darauf endlich wieder
mit **Herz** und **Seele** für Kinder und Jugendliche zu kochen!“

Liebe Verantwortliche,

in den letzten Wochen hat sich durch die vorheerschende Coronapandemie für jeden von uns viel verändert.

Die Schließung der Kindergärten und Schulen hat unseren kompletten Geschäftsbereich auf eine harte Probe gestellt, doch sind wir sehr froh, dass wir durch eine konsequente und schnelle Umsetzung umfangreicher hygienischer Maßnahmen in allen Bereichen unserer Produktionskette, von nun an wieder unseren Fokus auf unsere eigentliche Berufung setzen können: der Produktion von gesundem und leckerem Essen für Kinder!

Hier in Rheinberg kümmern sich insgesamt über 35 Mitarbeiter um einen reibungslosen Produktionsablauf. Dies beginnt bei der Auswahl der Zutaten und Gerichte, dem

wöchentlichen Bestellwesen, der täglich zubereiteten Essen sowie der Verpackung und Auslieferung bis in Ihre Einrichtung.

Jeder unserer Mitarbeiter/innen ist mit Herz und Seele dabei, um Ihnen und somit den Kindern ein gesundes und leckeres Essen servieren zu können.

Selbstverständlich achten wir bei der Zusammenstellung der Gerichte auf eine besonders ausgewogene, fettarme, zuckerarme und salzarme Zubereitung in

einer nährstoffschonenden Garmethode. Dabei können Sie aus unzähligen Varianten auswählen und natürlich immer Alternativen für Kinder mit Unverträglichkeiten bestellen.

Wir sind besonders stolz einige Einrichtungen bereits seit über 20 Jahren zu unseren zufriedenen Kunden zu zählen.

Neukunden können uns gerne im Rahmen einer 5 tägigen Testphase kennen lernen! Wir freuen uns darauf, Sie zu überzeugen.



Schritt 1 - nehmen Sie Kontakt auf!



Catering für Kids

Telefon: 0 28 43 / 90 74 90
Fax: 0 28 43 / 90 74 910

Wir kochen mit Herz und Seele

Schritt 2 - wählen Sie aus der Karte!

Menüplan für die Woche vom 30.03. bis 03.04.2020

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Haupt- komponente H1 Bratwurst oder Veggie Bratwurst	H1 Spätzli- cremesuppe oder Veggie Bratwurst	H1 Hähnchenrahmgulasch „Fiona“ oder Veggie Rahnmgulasch „Fiona“	H1 Rinderbolognese oder Veggie Bolognese	H1 Backfisch dazu Kartoffeln und Rahnbüchsenkohl
Beilage H2 In leichter Zwiebelsauce dazu Püree und	H2 mit Kartoffeln und Eierstrich dazu Toastbrot	H2 O Reis O Vollkornreis und	H2 O Nudeln O BIO Vollkornnudeln	H2 Bunte Tomaten-Thunfisch-Soße (Hesse & S.) dazu Nudeln
Salat H3 O Gurkensalat O Blattsalat	H3 Buttermilchdessert Himbeere oder Gurkenscheiben	H3 Frisches Obst oder Möhrensticks	H3 O Eisbergsalat O Möhrensalat	H3 Karamellquark oder Kohlstrabsicks
Dessert H4 Waffelstange Schokocreme (Hesse & S.) oder Frisches Obst	H4 bei Bedarf eine Getränk	H4 bei Bedarf eine Getränk	H4 bei Bedarf eine Getränk	H4 bei Bedarf eine Getränk
Alternativen H5 Habe Paprikaschote dazu Tomatensauce und Reis	H5 3 Apfelfringe im Teigmantel dazu Vanillesoße	H5 BIO Gemüse-Dip dazu Möhrenscheibe und Kartoffeln	H5 Alternative Belegen: BIO Vollkornnudeln Vollkornreis TK Pommes	H5 Alternative Dessert: Frisches Obst, eingeleitet Obst Milchreis, Strochaleldipput Eis, Haselnussringel

Unsere Mitarbeiterinnen im Büro freuen sich schon auf den Austausch mit Ihnen. Sie sind jederzeit für Sie Ansprechpartner rund um die Beratung bei Bestellungen oder z. B. bei der Aufnahme von Sonderwünschen.

Wählen Sie einfach die
☎ 0 28 43 / 90 74 90

Auch bei Urlaubs- und Krankenvertretungen sind wir für Sie da!

Um Ihnen nach der Wiederöffnung Ihrer Einrichtung so schnell es geht wieder ein tägliches Essen auf gewohnt hohem Niveau zu kochen, benötigen wir lediglich Ihren Anruf.

Hier geht es zur
Beispielkarte

(einfach per Handy
einscannen)

oder auf:
www.catering-fuer-kids.info

Neukunden dürfen unseren Service vor einer endgültigen Vertragszusage gerne im Rahmen einer **5-tägigen Testphase** prüfen. Diesen Service bieten wir Ihnen zum Selbstkostenpreis an.

Das ganze Catering für Kids-Team freut sich schon jetzt auf Sie!

Schritt 3 - wir kochen mit Herz und Seele!



Kinderverpflegung - die beste Entscheidung meines Lebens

(eine Story unseres Küchenchefs Thomas S.)

Nachdem ich einige Jahre in wirklich guten Restaurants gearbeitet habe und dabei auch in der Sterne Gastronomie arbeiten durfte, kam mein Bruder und ein mittlerweile mehr als guter Freund zu mir und sagte: „... lass uns doch einmal etwas Neues aufmachen!“

Da die familiäre Situation mit Nachwuchs gerade passte, stand dem nichts im Weg. So eröffneten wir vor 21 Jahren unser gastronomisches Baby.

Es war etwas ganz neues für mich, da die Kinderverpflegung doch etwas besonderes ist. In all den Jahren habe ich diesen Schritt keinen Tag bereut. Ich bin stolz darauf so viele Kinder versorgt zu haben. Wie in jedem Job lernt man nie aus. So erweiterten sich die Gerichte und die Möglichkeiten, das Essen immer weiter an die Bedürfnisse der

Kinder anzupassen und unser Baby wurde immer größer und immer mehr Einrichtungen nahmen unseren Service an.

Ich koche heute immer noch mit absoluter Leidenschaft und bin stolz darauf, 21 Jahre lang täglich alle Situationen und Möglichkeiten genutzt zu haben, ein hochwertiges Essen ausgeliefert zu haben.

Es gab Tage, an denen Warenlieferungen komplett ausblieben oder wir schlechte Ware zurückgegeben mussten und Improvisation gefragt war - Kochen ohne Strom, Unwetter oder fehlende Arbeitskollegen, waren ebenso enorme Herausforderungen. Aber wir haben es wirklich immer geschafft, den Kindern ein gesundes Essen zu liefern.

Dabei ist das Wort Kinder für mich sehr wichtig, als Familienvater weiß ich, was es be-

Schritt 4 - wir liefern Ihnen Ihre Bestellung!

Eine kostenfreie
Anlieferung im Umkreis
bis 60 km ist für uns
kein Problem!



deutet und Ich weiß, dass unser Essen für viele Kinder auch in den sozial schwächeren Umfeldern ein wirkliches Highlight ist. Wenn mein Bruder heute noch einmal zu mir kommen würde - Ich würde sofort wieder „Ja!“ sagen.

Dazu kommt unser tolles Team, bestehend aus den freundlichen Damen im Büro, unseren Köchen, Abpackern und Fahrern, welches besonders jetzt in der Corona Krise wie eine Familie zusammenhält und bereits jetzt alles gibt, um wieder für Sie und die Kinder da zu sein.

Folgen Sie dem „grünen Weg“ der Ernährung:

Eine vollwertige Ernährung nach den Vorgaben der D-A-CH Richtlinie wird bei uns täglich groß geschrieben.

Unsere Wochenpläne werden von Frau Dr. Kautz auf Ihre Nährwerte und auf die vorgeschriebenen Richtlinien überprüft und frei gegeben.



Unser „grüner Weg“ liefert Ihnen somit eine gesunde Leitlinie, um ein perfektes Zusammenspiel von geprüften Nährwertanalysen, Omega 3 Fettsäuren und alternativen Wech-

selgerichten (Kinderklassiker) zu vereinen und den Kindern ein abwechslungsreiches aber auch gesundes Essen zu kochen.

Folgen Sie dem fettgedruckten „Smiley“-Weg auf unseren Wochenkarten für einen optimalen „grünen Weg“.

Zusätzliche Rohkostalternativen bieten optional ein Höchstmaß an vollwertiger Ernährung. Selbstverständlich können Sie Nudeln und Reis immer in Vollkornvarianten tauschen und die Desserts in Obst oder Rohkost, bei den Desserts darf aber nicht vergessen werden, dass Molkereiprodukte für die Richtlinien extrem wichtig sind.

Falls die Kinder einmal „nicht so gesund“ essen wollen, können Sie den grünen Weg kurzfristig verlassen und ab und an mal ein Highlight wie zB. Pizza auf Ihren Plan auswählen.

