



Wir kochen erst, wenn's fast schon bei Ihnen ist
für maximale Frische ohne lange Wartezeiten

„BUNT - FRISCH - VOLLWERTIG - nach allen Richtlinien optimal ernährt.“

Wir kochen auch für Kinder mit Lebensmittelunverträglichkeiten

Diese 4 wichtigen Punkte machen uns so besonders:

1

Unser transparentes Bestellwesen ohne versteckte Kosten, mit flexiblen Lieferzeiträumen bei vorgeschriebener Temperatur. Abbestellbar bis 14 Uhr am vorherigen Werktag 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 Produkten. BIO Produkten nach DGE Vorschrift eingebaut.

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

Wir arbeiten nach den D-A-CH-Richtlinien für eine vollwertige Ernährung geprüft von Dr. Kautz. Unser „grüner Weg“ steht für ausgewogene, fettarme, nährstoffreiche und kindgerechte Mahlzeiten. Täglich bieten wir Rohkost, Vollkornprodukte, Hülsenfrüchte, Nüsse, Milchprodukte und gesunde Desserts an. Freitags ist „OMEGA 3 TAG“ Auf Wunsch stellen wir individuelle Alternativen bereit.

www.catering-fuer-kids.info



Wir kochen mit Herz und Seele

Seit über 25 Jahren
Ihr Spezialist in Sachen
gesundes und leckeres
Essen für Kinder!

Kindgerechte Verpflegung mit Qualität, Herz und Verantwortung

Liebe Verantwortlichen,

als spezialisierter Kindercaterer bieten wir täglich eine ausgewogene, vegetarische Mittagsverpflegung nach DGE-Standard - frisch, kindgerecht und nährstoffreich. Wir berücksichtigen Allergien, Unverträglichkeiten und religiöse Vorgaben zuverlässig und verzichten bewusst auf Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker.

Unsere Küche arbeitet HACCP-konform, ist zertifiziert (z. B. Bio, ISO, D-A-CH) und wird digital gesteuert - mit lückenloser Dokumentation, regelmäßigen Schulungen und Rückverfolgbarkeit aller Chargen. Dank schneller Garverfahren, effizienter Abläufe und kurzer Transportzeiten blei-

ben Geschmack, Qualität und Nährstoffe bestmöglich erhalten. Die Speisen erreichen die Einrichtungen schnell und sicher - in hygienisch einwandfreien, isolierten Mehrwegbehältern mit durchgängiger Temperaturkontrolle und geschultem Fahrpersonal.

Wir legen Wert auf bunte, altersgerecht gewürzte Gerichte, auf Gestaltungsmöglichkeiten für Kinder und aktives Feedback. Nachhaltigkeit ist für uns selbstverständlich: durch regi-

onale Zutaten, Bio-Anteile, plastikfreie Lösungen, energieeffiziente Prozesse & transparente Herkunftsangaben.

Mit persönlichem Kundenservice, flexibler Planung und zertifizierter Qualität (DGE, IFS, LMHV, IfSG) stehen wir für sichere, hochwertige und zukunftsorientierte Kinderverpflegung.



Schritt 1 - nehmen Sie Kontakt auf!

Catering für Kids

Telefon: 02843 / 907490
Fax: 02843 / 9074910

Wir kochen mit Herz und Seele

Schritt 2 - wählen Sie aus der Karte!

Catering für Kids

Telefon: 02843 / 907490
Fax: 02843 / 9074910

Menüplan für die Woche vom 30.03. bis 03.04.2020

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hospizkomplett Bratwurst oder Veggie Bratwurst in leichter Zwiebelsoße und dazu Füße und Kartoffeln mit Eierspeck dazu Toastbrot	Hilfsmittel Spinat-Römersuppe oder Veggie Rahmgulasch „Fiona“	Hilfsmittel Hähnchenrahmgulasch „Fiona“ oder Veggie Bolognese	Hilfsmittel Rinderbolognese oder Veggie Bolognese	Hilfsmittel Backfisch oder Kartoffeln und Rahmblumenkohl
Brotzeit Gurken- oder Blattsalat oder Frisches Obst	oder Butterklecks-Himbeerdessert oder Gurkenscheiben	oder Frisches Obst oder Apfelmus oder Mohrensticks	oder Eisbergsalat oder Mohrensticks	oder Karamellquark oder Kohlrabistäbchen
Frühstück Hausgemachtes Frühstück mit frischem Obst und Getreide oder 3 Äpfelringe im Tegamini dazu Vanillesoße	oder BIO Gemüse-Dino dazu Mohnsese und Kartoffel TK Pommes	oder BIO Vollkornnudeln TK Pommes	oder Frisches Obst, eingelegtes Obst Mix oder Staudenknöpfchen Eis Haseesnudeln	oder BIO Vollkornnudeln TK Pommes
Getränke Milch oder Milchgetränk	oder Milch oder Milchgetränk	oder Milch oder Milchgetränk	oder Milch oder Milchgetränk	oder Milch oder Milchgetränk



Folgen Sie dem „grünen Weg“ der Ernährung:

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

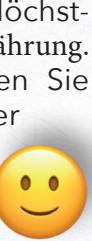
Unsere Wochenpläne werden von Frau Dr. Kautz auf Ihre Nährwerte und auf die vorgeschriebenen Richtlinien überprüft und frei gegeben.



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 z.B. Pizza auf Ihren Plan auswählen.



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-für-kids.info](http://www.catering-fuer-kids.info)

Neukunden dürfen unseren Service vor einer endgültigen Vertragsusage 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!



Schritt 4 - wir liefern Ihnen Ihre Bestellung!



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



by Timo Klostermann - pixelio.de

Die Geschichte von „Catering für Kids“ – Eine Idee, die Generationen verbindet

Im Jahr **1998** setzten sich Bernd Bittner, Holger Lohmann und Thomas Schmidt-Lohmann zusammen mit einer klaren Vision: einen Imbiss zu gründen, der nicht nur klassische Kundschaft bedient, sondern auch speziell Kinder und ältere Menschen mit frischem, gesundem Essen versorgt. Gemeinsam entwickelten sie ein durchdachtes Konzept, das schnell an Fahrt aufnahm.

Ein glücklicher Zufall brachte sie mit einem befreundeten Koch zusammen, der seine Tätigkeit in der Kindergartenverpflegung aufgeben wollte. Man wurde sich einig – und bald gingen die ersten kindgerechten Mahlzeiten unter dem Namen „Lobis“ auf Reise zu den umliegenden Einrichtungen.

Die Nachfrage wuchs rasant, und der ursprüngliche Standort in **Moers-Meerbeck** reichte bald nicht mehr aus. Es folgte der Umzug nach **Duisburg-Neumühl**, verbunden mit einer Namensänderung zu Catering für Kids. Der neue Name spiegelte nun genau das wider, was das Unternehmen ausmachte. Mit dem Umzug übernahm Frau Hahn die

Leitung der Büroabteilung und sorgte für klare Strukturen im Hintergrund.

Durch die gute Zusammenarbeit mit Schulen und Kindergärten im neuen Einzugsgebiet wuchs das Unternehmen stetig weiter. Die Erfahrungen in der Kinderverpflegung vertieften sich, und neue, kindgerechte Produktideen entstanden. Auch die Lebensmittelindustrie wurde auf Catering für Kids aufmerksam und suchte gezielt die Zusammenarbeit – erste **speziell entwickelte Produkte wurden gemeinsam auf den Weg gebracht**.

Ein weiterer Meilenstein war die Übernahme einer großen Produktionshalle in **Rheinberg** gemeinsam mit dem Party-Service Hoppmann. Diese wurde in Zusammenarbeit mit dem Veterinäramt vollständig modernisiert und auf den neuesten **HACCP-Standard** gebracht, ein klares Bekenntnis zu Qualität und Lebensmittelsicherheit.

Parallel dazu wurde in Rheinberg die Firma Kinderzeit gegründet – ein Betreuungsangebot für Kinder, das das Konzept von Catering für Kids sinnvoll ergänzt. Während das eine Unternehmen für

gesunde Verpflegung sorgt,

schafft das andere einen liebevollen Raum für Spiel, Bildung und Betreuung. Gemeinsam entsteht ein ganzheitlicher Ansatz für Kinder und Familien.

Aus dem stetig wachsenden Erfolg entwickelte sich zudem eine neue Sparte: die Kantinenbetriebe Rheinberg, die heute unter der Leitung von Holger Lohmann bereits zwölf Betriebskantinen umfassen ein weiterer Beleg für die Innovationskraft und das breite Angebot des Unternehmens.

Heute, **25 Jahre** später, blickt Catering für Kids mit Stolz auf eine bewegte und erfolgreiche Geschichte zurück. Was uns dabei besonders freut: Immer mehr Kinder genießen heute unser Mittagessen. Kinder, deren Eltern selbst früher als Kindergarten- oder Schulkinder bei uns gegessen haben.

Dieses Vertrauen über Generationen hinweg ist für uns nicht nur Bestätigung, sondern auch täglicher Antrieb, unseren Weg mit Qualität, Herz und Verantwortung weiterzugehen.

