



catering
für kids
information



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

„**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

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 schonender 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 Mitgestaltungsmöglichkeiten 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: 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
Bratwurst oder Veggie Bratwurst	Spätzlesuppe	Hähnchenrahmlasch „Fiona“	Rinderbolognese	Backfisch dazu Kartoffeln und Rahnbüchsenkohl
In leichter Zwiebelsoße dazu Püree und	Kartoffeln und Eierschicht dazu Toastbrot	O Reis O Vollkornreis und	O Nudeln O BIO Vollkornnudeln	Bunte Tomaten-Tunfisch-Soße dazu Nudeln
O Gurkensalat	Buttermilchdessert Himbeere	Frisches Obst	O Eisbergsalat O Möhrsalat	Karamellquark
O Blattsalat	Waffelringe Schokocreme	O Apfelsalat	O Möhrsalat	O Karamellquark
Frisches Obst	Gurkenscheiben	O Apfelsalat	O Möhrsalat	O Karamellquark
Halbe Paprikaschote dazu Tomatensauce und Reis	3 Apfeling im Teig dazu Vanillesoße	BIO Gemüse-Duo dazu Möhrchen und Kartoffeln	BIO Vollkornnudeln Vollkorn TK Pommes	Frisches Obst, eingeleitet Milchreis, Streuselapfelkuchen Eis, Haselnussring

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!



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 Partyservice 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

Schritt 4 - wir liefern Ihnen Ihre Bestellung!



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

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.



gesunde Verpflegung sorgt,

schaft 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.