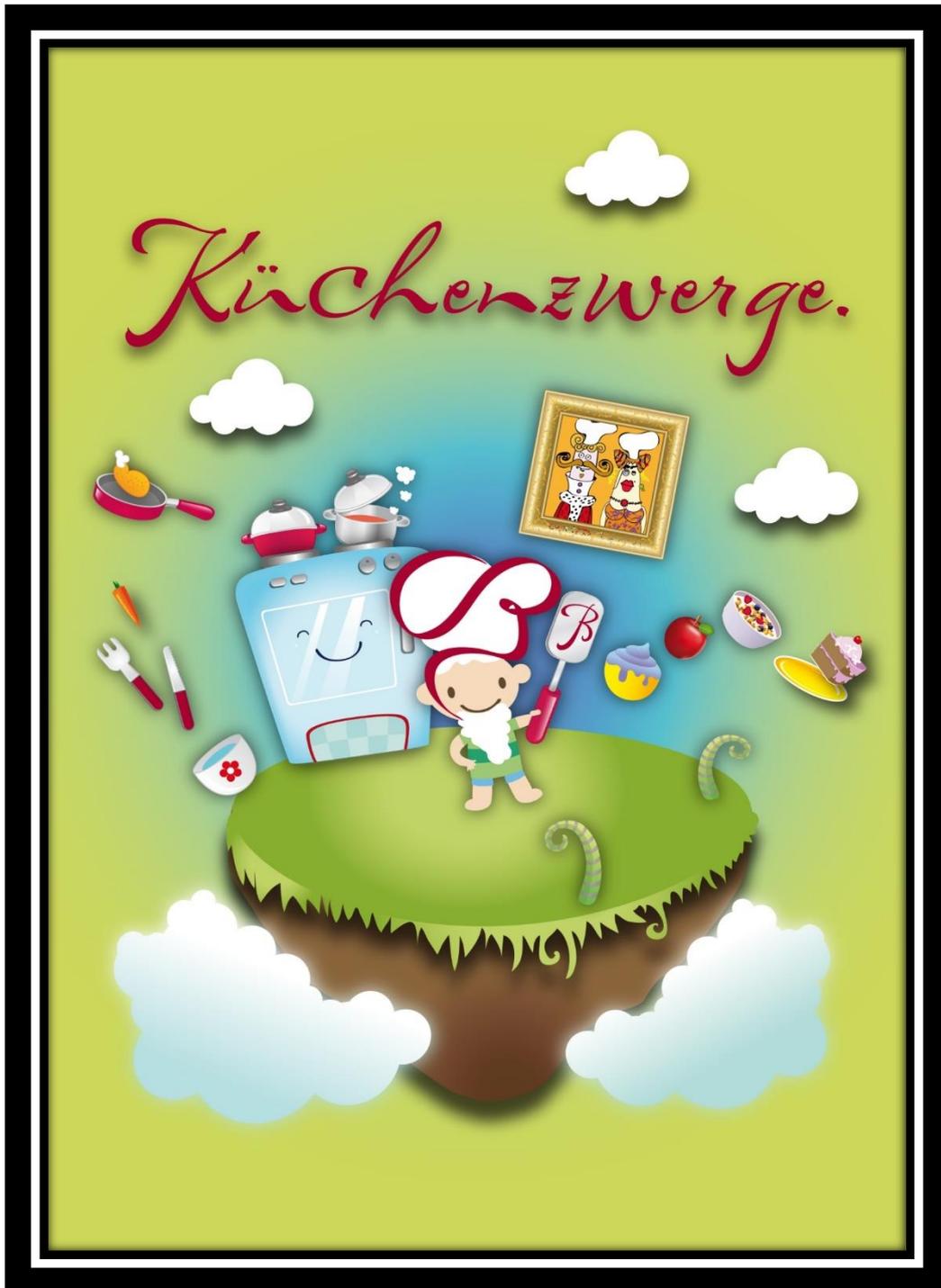


Catering für

Krippen, Kindergärten, Horte und Schulen



www.kuechenzwerge.de



Sehr geehrte Damen und Herren,

Wir möchten heute die Gelegenheit nutzen und uns bei Ihnen als Rundum-Service-Dienstleister für die Mittagsverpflegung von Kindern vorzustellen. Wenn es um die Verpflegung unserer Kinder und Jugendlichen geht, reden wir natürlich auch immer über Vertrauen. Vertrauen auf Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit und vor allem Qualität.

Unsere Leistungen auf einen Blick

- | | |
|------------------|--|
| Speiseplan | <ul style="list-style-type: none">✓ Speiseplan nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung✓ kein Schweinefleisch und Produkte vom Schwein✓ kein Geschmacksverstärker✓ Auswahl zwischen zwei Menüs -> Fleisch und Vegetarisch✓ 3x in der Woche Obst, Rohkost, Salat oder Dessert zur Hauptspeise✓ saisonal, reif geerntete Produkte mit kurzen Transportwegen✓ Ausweis von Allergenen & Zusatzstoffen✓ Angebot von Sonderessen für Allergiker |
| Lieferanten | <ul style="list-style-type: none">✓ ausgewählte Händler aus der Region mit BIO-Bescheinigung✓ Obst, Gemüse und Milch von regionalen und familiären Betrieben <p>Bauer Schilmeier / Knoblauchland Nürnberg
Obst & Gemüse Link / Knoblauchland Nürnberg
Obst Wrede / Baiersdorf
ROSA Kuh / Obermichelbach</p> |
| Die Küchenzwerge | <ul style="list-style-type: none">✓ BIO-Zertifizierter Betrieb, DE-ÖKO-001✓ Familienunternehmen✓ Belieferung von Kindern im Raum Erlangen, Forchheim, Nürnberg, Fürth✓ Hygienestandards nach HACCP |





Kinder brauchen gesundes Essen!

Für uns sind Kinder nicht nur die Zukunft, sondern stehen auch im Mittelpunkt unseres hier und jetzt.

Toben, spielen, Hausaufgaben, Sport – der Alltag von Kindern ist meistens sehr aktiv und dafür brauchen sie täglich ausreichend Energie.

Gesund und ausgewogen – das ist im Idealfall auch die Ernährung von Kindern. Manchmal ist das leichter gesagt als getan. Sie brauchen ausgewogene Nährstoffe und Energie, um gesund zu bleiben, zu wachsen und sich unversehrt zu entwickeln. Wir kochen das, was wir unseren Kindern auch zu Hause zubereiten würden und achten auf eine ausgewogene Zusammensetzung. Für uns heißt Catering für Kinder, ein ausgewogenes und leckeres Mittagessen, das für gute Laune und zufriedene Gesichter sorgt.

Selbstverständlich ist eine altersgerechte und ausgewogene Ernährung der Grundstein für das spätere Essverhalten eines jeden Kindes. Hier spielt neben dem Essverhalten natürlich auch die Menge und Qualität der Lebensmittel eine wichtige Rolle.

Wir bieten Ihnen jeden Tag abwechslungs- und nährstoffreiches Essen für Ihre Kinder. Das ist DIE Aufgabe, auf die wir uns seit Jahren, Tag für Tag erfolgreich und motiviert konzentrieren.

Wer wir sind:

Wir, der Partyservice Bachmann, sind ein regional verwurzelttes Unternehmen, welches seine Passion zum Beruf gemacht hat. Mit Freude, Enthusiasmus und Loyalität pflegen wir Tradition, eilen jedoch stets couragiert dem Zeitgeist voraus.

Seit mehr als 20 Jahren steht die Firmeninhaberin – Barbara Bachmann – für diese Werte. Gegründet im Jahr 1994 wächst das Unternehmen stetig und bietet mittlerweile einer Vielzahl von Mitarbeitern, Servicedienstleistungen, neue Ideen und sichert vor allem einigen Mitarbeitern einen sicheren und wertbeständigen Arbeitsplatz.

Durch die immer wieder kehrenden Nachfragen nach kindgerechtem Mittagessen, hat sich im Unternehmen Partyservice Barbara Bachmann, im September 2013, die Sparte „Küchenzwerge“ etabliert.



Aktuelle Kindergärten und Schulen (kleiner Auszug):

- > Musikkindergarten (Bubenreuth)
- > Waldkindergarten (Möhrendorf)
- > Luise Leikam Schule (Fürth)
- > BRK Nautilus Kinderhaus (Fürth)
- > Montessori Schule (Herzogenaurach)
- > St. Josef Kindertagesstätte (Herzogenaurach)
- > Montessori Schule (Forchheim)
- > Krippe Thalmühle (Erlangen)
- > Herder-Ehrenbürg-Gymnasium (Forchheim)
- > Don Bosco Kindergarten (Forchheim)
- > BALU Kindergarten (Fürth)
- > Purzelbaum Kindergarten (Zirndorf)
- > Kinderhaus Heilige Familie (Bräuningshof)
- > Veit-vom-Berg Kindertagesstätte (Uehlfeld)
- > Grundschule Lonnerstadt
- > Spatzennest (Heroldsbach)
- > Jugendtreff (Erlangen)
- > St. Mauritius Kindergarten (Röttenbach)

Warum lieber regional und BIO statt „nur“ BIO?

Wir verwenden für die Herstellung unserer Speisen regionale und auch Bio-Erzeugnisse. Wir sind ein BIO-Zertifizierter Betrieb, ziehen regionale Produkte den „nur“ Bioprodukten vor und haben dafür unsere Gründe:

- Kurze Transportwege, Umweltschonend
- Unterstützung der ansässigen Landwirte
- Regional geerntete Produkte



Ein Großteil der bei uns erhältlichen Bioprodukte stammt aus dem Ausland und wird aufwändig nach Deutschland importiert. Der Nachteil dieser Praxis ist, dass die Produkte zur Haltbarkeit dort unreif geerntet werden und erst auf dem Weg zu uns vollständig reifen. Dadurch gehen wichtige Geschmacks- und Nährstoffe verloren und es werden lange Transportwege in Kauf genommen.

Produkte aus unserer Region hingegen, werden saisonal und reif geerntet, haben kurze Transportwege und sind deshalb gut für die Umwelt, haben einen vollen Geschmack und wirken positiv auf die Gesundheit.



Durch die bereits langjährig bestehenden Lieferantenbeziehungen, über den Partyservice Bachmann, ist es uns möglich unsere Produkte sorgfältig nach bestimmten Kriterien auszuwählen. Der Direktbezug regionaler Erzeugnisse unterstützt unsererseits die hier ansässigen Landwirte.

Transparenz wird bei uns großgeschrieben. Damit Sie sich selbst davon überzeugen können, woher unsere Waren stammen, finden Sie anbei eine Liste unserer Lieferanten:

- **Bauer Schielmeier** / Fürth -> Kartoffeln, Spargel
- **Obst & Gemüse Wrede** / Baiersdorf (Demeter-Zertifizierung, Bio fair und regional) -> Obst, Gemüse, Kräuter
- **Obst & Gemüse Ziegler** / Nürnberg -> Obst, Gemüse, Kräuter
- **Obst & Gemüse Link** / Nürnberg (ABCERT Bescheinigung, Öko-Betrieb nach Öko-Landbau-Gesetz) -> Obst, Gemüse, Kräuter
- **ROSA Kuh** / Obermichelbach -> Joghurt, Milch, Quark, Käse
- **TransGourmet** / Bayreuth (ABCERT Bescheinigung, Öko-Betrieb nach Öko-Landbau-Gesetz) -> Fleisch, Fisch, Milchprodukte
- **OmegaSorg** / Rednitzhembach (Bescheinigung, Bio-Zertifikat) -> Fleisch, Fisch, Milchprodukte
- **Milchunion** / Weiden (ABCERT Bescheinigung) -> Milch, Joghurt, Quark
- **Huckepack** / Erlangen -> Obst, Gemüse
- **Bäckerei Pickelmann** / Bubenreuth -> Brot, Brötchen, Gebäck
- **Der Beck** / Baiersdorf -> Brot, Brötchen, Gebäck

Das Wohl der Kinder steht bei uns an erster Stelle, deshalb wählen wir unsere Produkte für die Weiterverarbeitung sehr sorgfältig aus.

Hygiene

In unserer Produktionsstätte in Baiersdorf arbeiten wir nach den neuesten Hygiene- und HACCP - Standards. Gerne können Sie sich bei einem persönlichen Besuch von unserer Sauberkeit und Hygiene überzeugen.

Der Speiseplan

Der Speiseplan wird wöchentlich geändert und mit viel Liebe kindgerecht gestaltet. Grundsätzlich können sich die Kinder zwischen zwei Gerichten entscheiden.

Natürlich haben wir bei der Auswahl auch auf religiöse und ähnliche Hintergründe geachtet. Sollten sich unter den Kindern Vegetarier, Veganer oder Kinder mit speziellen Unverträglichkeiten befinden, bitten wir Sie, uns dies mitzuteilen. Selbstverständlich werden wir hierauf besonderen Wert legen.



SPEISEPLAN KW 35 30.08. – 03.09.2021			ALLERGENE KW 35 30.08. – 03.09.2021		
Tag	Menü I	Menü II	Tag	Menü I	Menü II
Montag	Geflügel-Wiener mit Kartoffelsalat und Tomaten-Dip Naturjoghurt	Gekochte Eier in Senf-Sauce mit Kartoffelsalat Naturjoghurt	Montag	Geflügel-Wiener Kartoffelsalat Tomaten-Dip Naturjoghurt – 13, g	Gekochte Eier – c Senf-Sauce – j, 13, g Kartoffelsalat Naturjoghurt – 13, g
Dienstag	Fleischbällchen in Tomatensauce mit Bio-Vollkorn-Fusilli Obst	Bio Blumenkohl-Brokkoli-Dinkel Auflauf <i>vegan in fein-würziger Sojabéchamel</i> Obst	Dienstag	Fleischbällchen (Geflügel) – a1, c Tomatensauce – 13, g Bio-Vollkorn-Fusilli – a1 Obst	Bio Blumenkohl-Brokkoli-Dinkel Auflauf – a1, f, c, 13, g Obst
Mittwoch	Bio-Käsespätzle garniert mit Röstzwiebeln Bunter Salat mit Joghurdressing	Bio-Spätzle mit Rahmsauce Bunter Salat mit Joghurdressing	Mittwoch	Bio-Käsespätzle – a1, c, 13, g Röstzwiebeln Joghurdressing – 13, g	Bio-Spätzle – a1, c Rahmsauce – 13, g Joghurdressing – 13, g
Donnerstag	Hähnchen mit Ofenkartoffeln und Kräuterquark Milchreis	Gemüseschnitzel mit Ofenkartoffeln und Kräuterquark Milchreis	Donnerstag	Hähnchen – a1, c Ofenkartoffeln Kräuterquark – 13, g Milchreis – 13, g	Gemüseschnitzel – a1, c Ofenkartoffeln Kräuterquark – 13, g Milchreis – 13, g
Freitag	MSC-Fischfilet mit Petersilien-Couscous und Tomatensalat in Essig/Öl Dressing	Back-Käse mit Petersilien-Couscous und Tomatensalat in Essig/Öl Dressing	Freitag	MSC Fischfilet – a1, c, f Petersilien-Couscous – a1 Tomatensalat	Back-Käse – a1, 13, g Petersilien-Couscous – a1 Tomatensalat

Selbstverständlich haben wir unsere Speisepläne gemäß der Gesetzesänderung vom 13.12.2014 mit Allergenen gekennzeichnet und angepasst. Auf unserer Homepage www.kuechenzwerge.de finden Sie unsere aktuellen Speisepläne und die dazugehörige Auflistung aller Allergene.

Die Bestellung

Die gewünschten Gerichte inklusive der Speiseanzahlen sollten bis spätestens Mittwoch der Woche für die darauffolgende Kalenderwoche eingereicht werden. Über unsere Homepage www.kuechenzwerge.de können Sie die aktuellen Speisepläne einsehen und mit dem Bestellformular Ihre Essensbestellung direkt per E-Mail an uns senden. Alternativ ist eine Bestellung und Abrechnung auch direkt über die Eltern möglich mit unserer digitalen Lösung **PAY & EAT**.

www.pay-and-eat.de



Unsere Leistungen

Wir liefern Ihnen täglich frisches und regionales Essen, das den höchsten Ansprüchen gerecht wird. Unser Serviceversprechen beinhaltet die Verwendung von wertvollen Zutaten, wie besonders verträgliche Öle, saisonales Obst und Gemüse von regionalen Anbietern, unterschiedliche Getreidesorten, wie z.B. Hirse, Bulgur, Couscous, Grünkern, Reis, Graupen oder Buchweizen.

Sie haben die Möglichkeit täglich zwischen zwei Gerichten zu wählen, wobei eines davon garantiert vegetarisch gehalten wird. Das Essen wird täglich frisch zubereitet und in gleichbleibender Qualität pünktlich in speziellen Thermoboxen an Ihre verschiedenen Standorte angeliefert.

Wir berechnen für unseren Service:

Kinderkrippe:	<u>3,20 €</u>
Kindergarten:	<u>3,50 €</u>
Hort (1.-4. Klasse):	<u>4,50 €</u>
Weiterführende Schule (5.-10. Klasse):	<u>5,00 €</u>

Die Preise verstehen sich pro Portion und inkl. der gesetzlichen geltenden MwSt.

Lunch-Paket

Wir bereiten für Ihre Ausflüge und Wandertage mit Ihren Schützlingen auch abwechslungsreiche Lunchpakete zu.

Probeflieferung

Gerne können Sie sich, auch von unseren Speisen und Dienstleistungen überzeugen lassen, indem wir Sie in einem gewünschten Zeitraum zur Probe beliefern.

Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung und stehen Ihnen für Fragen und Wünsche zur Verfügung.

Küchenzwerge / Partyservice Bachmann

info@kuechenzwerge.de

Erlanger Str. 17, 91083 Baiersdorf

Tel.: 09133 76 97 95 6

