

Bildnachweis: fotolia, Shutterstock & iStockPhoto

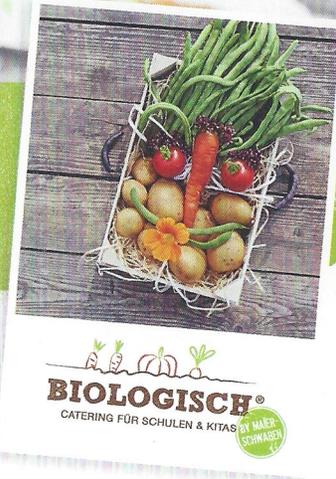


Die Zukunft ist bio

Bio? Logisch!

Catering in Bio-Qualität für Schulen, Kindergärten und andere Einrichtungen

Bio? Logisch!



Die Zeit ist reif!

Wir stellen unsere Bio-Menüs gewissenhaft zusammen. Vor allem soll es schmecken! Die guten Inhaltsstoffe im Essen machen nur Sinn, wenn die Kinder auch richtig gern zugreifen.

Die Lebensmittelauswahl und die Zusammensetzung des Speiseplans entsprechen den zertifizierten Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

Gern beraten wir Sie und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot!



MAIERSCHWABEN
MENÜSERVICE & CATERING

MaierSchwaben GmbH
Panoramaweg 15
72296 Schopfloch
Tel. 07443 96 806 87
www.maierschwabens.de

Catering in Bio-Qualität
für Schulen, Kindergärten
und andere Einrichtungen



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



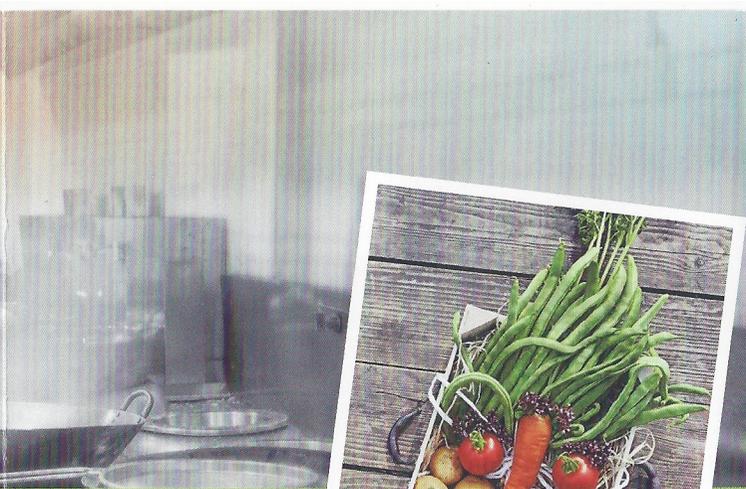
GENUSS. AUF DEN PUNKT GEBRACHT.



GENUSS. AUF DEN PUNKT GEBRACHT.



GENUSS. AUF DEN PUNKT GEBRACHT.



Das Unternehmen MaierSchwaben

MaierSchwaben kennen Sie als verlässlichen Gastronomie-Dienstleister. Wir versorgen Einrichtungen, Gruppen und Organisationen – z.B. Schulen und Kindertagesstätten – mit Mahlzeiten und Service-Leistungen rund ums Essen.

Wir kochen jeden Tag mit frischen Zutaten und frischem Elan. Unser Küchenteam besteht aus motivierten und erfahrenen Mitarbeitern.

Auf die **Qualität** der Zutaten legen wir großen Wert. Das Essen soll hochwertig, gesund und köstlich sein. Wir verwenden mit Vorliebe regionale Produkte und kochen passend zur Saison.

Sie können unseren **Menüservice** dauerhaft oder für einen begrenzten Zeitraum, etwa im Rahmen eines Ferienprogramms oder eines Lehrgangs, in Anspruch nehmen.

Wir liefern alle Speisen ausschließlich im sogenannten **Cook & Chill** Verfahren. Es garantiert maximale Hygiene und eine hervorragende **Qualität** der Speisen, da keine Warmhaltezeiten gegeben sind.

Sprechen Sie uns an!

Die Idee

Die MaierSchwaben GmbH ist eines von mehreren Partnerunternehmen, die sich zur Initiative



zusammengeschlossen haben.

Wir wollen Kindern ausgewogene, gesunde und leckere Mittagsmahlzeiten bieten.

Darum arbeiten wir zu 50 bis 70 Prozent mit ökologisch erzeugten Produkten. Mehrmals wöchentlich bieten wir komplette Menüs aus 100 Prozent ökologisch erzeugten Produkten an.

Was gibt's denn Gutes?

Auf dem Bio-Speiseplan finden sich z.B. Nudeln, Kartoffeln und Reis; Linsen, Erbsen, Feuerbohnen und Co.; viel leckeres Gemüse von A wie Aubergine über „M“ wie Mais bis „Z“ wie Zucchini; frische Salate und Rohkost; fettarme Milchprodukte; überwiegend magere Fleischsorten; einmal wöchentlich Seefisch.

Es stehen jeden Tag zwei bis drei vollwertige Gerichte zur Auswahl, eines davon vegetarisch. Die Speisen wiederholen sich frühestens nach sechs Wochen.

Für Kinder, die bestimmte Lebensmittel nicht vertragen, bereiten wir täglich glutenfreie, laktosefreie und/oder milcheiweißfreie Gerichte frisch zu.

Übrigens: Das Bio-Angebot ist, was Geschmack, Portionsgröße und Vielfalt anbelangt, auch besonders für Senioren geeignet.

Wir wünschen guten Appetit!

GENUSS. AUF DEN PUNKT GEBRACHT.