

DARAUF ACHTEN WIR

kindgerechte und gesunde Küche

kindgerechte Rezepturen bedeuten hochwertige Zutaten wie z.B.:

zertifizierter Fisch

regionales Fleisch

selbstgestampftes Püree aus frischen Kartoffeln

Verwendung von Rapsöl (besonders viele wichtige Omega 3- und Omega 6-Fettsäuren)

weniger Zucker

unsere Desserts, Dressings und Saucen kochen wir alle **selbst**. Daher können wir den Gehalt an Zucker steuern. Hier ist weniger immer MEHR!

das Salz in der Suppe

unserer Rezepturen sind vorzugsweise **salzarm** und wenn gewürzt wird, wird stets jodiertes Salz verwendet

gentechnisch veränderte Zutaten werden bei uns nicht gelistet

Info

kein Produkt mit Geschmacksverstärkern – das ist unser oberstes Gebot!



WIR GEHEN AUF BEDÜRFNISSE EIN

Allergien & Unverträglichkeiten

auch bei Lebensmittelunverträglichkeiten können wir helfen

wir gehen bei der Verpflegung auf die individuellen **Bedürfnisse** Ihres Kindes ein

wenn Ihr Kind zum Beispiel Diabetiker ist oder eine Allergie bzw. Lebensmittelunverträglichkeit besitzt, können wir eine **Sonderkost** für Ihr Kind realisieren

Wenn Sie Fragen dazu haben, wir beraten Sie gerne, ob am Telefon oder per Email.

Info

wir setzen unseren Rezepturen **keinerlei Zusatzstoffe** zu

das Vorhandensein in küchenfertigen Produkten wie z.B. das Antioxidationsmittel Vitamin C im Apfelsaft, wird entsprechend gekennzeichnet

Wir bekochen derzeit **46 verschiedene Allergien & Kreuzallergien**

ICH BIN IHRE ANSPRECHPARTNERIN

WIR GEBEN IHREM **KIND** DIE **MAHLZEIT** DIE ES BRAUCHT

BARBARA MÄUSEZAHN

Oecotrophologin

Mobil 0171 - 226 36 87

maeusezahl@keppner-schulverpflegung.de



KONTAKT SPEICHERN



keppner Schulverpflegung

Neubuschweg 77
47877 Willich

Telefon 02154 / 816 560 - 0

Telefax 02154 / 816 560 - 7

info@keppner-schulverpflegung.de

www.keppner-schulverpflegung.de



Erste Infos

keppner Schulverpflegung

DAS SIND WIR

mit viel Herzblut für ein leckeres Essen

2007 als kleine Cateringküche gestartet, beschäftigen wir 67 Mitarbeiter an unserem Standort in Willich, was uns wirklich sehr stolz macht!

wir ♥ das was wir tun und stehen hinter unserem Essen! Außerdem testen wir es täglich

derzeit dürfen wir im Schnitt 3.000 Mittagessen am Tag für unsere Kinder kochen

wir machen Schulverpflegung nicht nebenbei, sondern haben uns auf die Bedürfnisse in der Kinder- & Jugendverpflegung spezialisiert

wir verstehen uns selbst als regional verwurzeltes Unternehmen am Niederrhein

unser Liefergebiet liegt rund um unsere Küche, zum Beispiel in Kempen, Brüggen, Krefeld, Tönisvorst und natürlich Willich

wir beziehen unsere Lebensmittel überwiegend von kleineren lokalen Produzenten aus der Region, einheimisch und erntefrisch

lange Wege- und Standzeiten kennt unser Essen nicht (jede Tour beliefert höchstens sechs Einrichtungen)



SO KOCHEN WIR

Qualität ist was wir mögen

unsere Speisepläne werden nach den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) erstellt und in unserer modernen Großküche in Willich gekocht, hygienisch verpackt und von dort aus geliefert

Unsere Köche werden dabei von unserer Diplom-Oecotrophologin unterstützt

wir kochen vorwiegend mit regionalen Produkten - täglich frisch

Dabei berücksichtigen wir vor allem kleine Erzeuger mit Direktvermarktung

ergänzt werden unsere handwerklich gemachten und frisch gekochten Menüs durch bunte Salate, knackige Rohkost und selbstgemachte Desserts

bei uns werden zwei unterschiedliche Kochverfahren genutzt (Cook & Hold, Cook & Chill)

vegetarische oder muslimische Alternativen stehen täglich zur Wahl

bei der Gerichtauswahl fließen Ihre und die Wünsche Ihrer Kinder auch immer wieder mit ein

AUSZUG UNSERES MENÜPLANS



| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|---|---|--|---|---|
| Menü nach DGE | Fischstäbchen mit Petersilienreis, selbstgemachter Remoulade und Brokkoli | Rindergulasch mit Nudeln, grünem Salat und Joghurtdressing | Gemüsesuppe mit Buchstabennudeln und Brotbeilage | Putenbraten mit Sauce, Salzkartoffeln und Möhren | Gabelspagetti mit vegetarischer Bolognese Sauce und Gurkensalat |
| Vegetarische Menü Alternative | Tortellini mit fruchtiger Tomatensauce und Gurkenrohkost | Kartoffelcremesuppe mit Wurzelgemüse dazu ein Laugenbrötchen | Gemüsefrikadelle mit Kartoffelpüree, brauner Rahmsauce und Erbsen und Möhrchen | Spätzle mit Rahmsauce, Blattsalat und Vinaigrette | Kartoffel-Paprika-Blumenkohl-Auflauf |
| Unsere Desserts (immer selbstgemacht) Montag und Donnerstag: Obst Dienstag: Pudding Mittwoch: Honigjoghurt Freitag: Überraschungsdessert | | Gut zu wissen Zusätzlich bieten wir an: Wunschgerichte, wechselnde Salatbar mit großer Auswahl, verschiedene Kochevents (nach Absprache) | | | |

Erklärung: „roter Faden“ bedeutet, dass diese Mahlzeiten nach DGE zusammengestellt wurden.

www.keppner-schulverpflegung.de