



Stellen Sie uns auf die Probe!

Wir laden Sie und ihre Bewohner zur gemeinsamen Verkostung ein. Überzeugen Sie sich selbst von Geschmack und Qualität unserer Speisen. Vereinbaren Sie zeitnah einen Termin mit unserem Außendienstmitarbeiter.

Gerne können Sie uns auch unter 056 65 / 96 91-0 anrufen.

Unsere Ziele mit Ihnen

- **Reduzierung** der Gesamtkosten im Verpflegungsbereich
- **Exakte Kalkulation** durch tagesgenaue Abrechnung
- **Einfache Handhabung** (Das Essen wird im warmen, frischzubereiteten Zustand in entsprechenden Thermobehältern, zur einfachen Portionierung auf Tellern geliefert)
- **Reduzierung** der Komplexität in der Küche (keine zusätzlichen Kosten durch Lagerhaltung und keine Vorhaltung von Gerätschaften wie Tiefkühlzelle oder Kombidämpfer)
- **Ideal geeignet** für Hausgemeinschaften.
- **Speisepläne** in Anlehnung an DGE e.V.

Der Preis für Sie

- **Festpreis** für einen auf Ihr Haus abgestimmten Speiseplan
- **Wirtschaftlichkeit** (Sie profitieren von unseren Einkaufskonditionen und Mengenvorteilen)
- **Hohe Entlastung** des eigenen Personals (Der Aufwand vielfältiger Bestell- und Abrechnungsvorgänge entfällt für Sie, genauso wie Preisverhandlungen mit verschiedenen Lieferanten)
- **Kein Verpackungsmüll** bei der Mittagsverpflegung

Organisation und Umsetzung

- **Individuelle, kundenorientierte Betreuung** durch unsere Fachkräfte
- **Speisepläne** in verschiedenen Varianten (DIN A4, DIN A3)
- **Angabe zusätzlicher Essenteilnehmer** (Mitarbeiter, Außer-Haus-Versorgung)



Mittagszeit, unsere Zeit für Sie!

Kita & Schulen

Seniorenheime

Betriebe

Private Haushalte

frisch menü GmbH
Fuldastr. 9
34225 Baunatal

Telefon: +49 056 65 / 96 91 -0
Telefax: +49 056 65 / 96 91 -99

E-Mail: info@fm-baunatal.de
Internet: www.frisch-menü.de



Ihre **MITTAGSZEIT**

...unsere Zeit für Sie

Für Seniorenheime und Tagespflege



menü  **frisch**
BRING-DIENST **menü** GmbH

www.frisch-menü.de

Zuerst Kundenzufriedenheit

Wir versorgen schon seit Jahrzehnten Seniorenheime. Ein Erfahrungsschatz, den wir gerne mit Ihnen teilen. Wir haben neben dem Wohl der Ihnen anvertrauten Senioren immer auch Ihre Wirtschaftlichkeit im Blick, haben die Bestell- und Abrechnungsvorgänge optimiert und unsere Dienstleistung ganz auf die Bedürfnisse unserer Kunden abgestimmt. Eine individuelle, kundenorientierte Betreuung durch unsere Fachkräfte sichert dabei höchste Kundenzufriedenheit.

Senioren-Menüs - optimale Heimversorgung

Abwechslungsreiches, gesundes und bekömmliches Essen ist für Seniorenheime oder Hausgemeinschaften oft eine besondere Herausforderung. Deswegen kochen unsere qualifizierten Köche unsere Seniorenmenüs täglich frisch, mit besten Zutaten, möglichst aus der Region. Für Heimleitungen oder Betreiber gilt es hier bei bester Versorgung der Bewohner zugleich die Wirtschaftlichkeit und die Kosten einer Einrichtung im Auge zu behalten. Festpreise, exakte Kalkulation und tagesgenaue Abrechnung sind Pflicht. Pünktliche, sichere Belieferung (HACCP-Richtlinien) und einfache Handhabung reduzieren die Komplexität der Essensversorgung und entlasten das Personal.

Lecker, praktisch und ausgewogen

Auf unserem wöchentlich wechselnden Speiseplan stehen Montag bis Freitag 4 verschiedene Menüs und an Wochenenden 3 Menüs zur Auswahl, dazu Desserts oder Obst. Weitere Menüs finden Sie auf unserem Hauptspeiseplan. Wir liefern auch Sonderkostformen und selbstverständlich alle Menüs mit BE-Berechnung. Mit unseren seniorengerechten Mittagsmenüs erhalten Ihre Bewohner alles was zu einem ausgewogenem Mittagsmenü gehört. (Anlehnung an DGE e. V.). Wir legen größten Wert auf einen ausgewogenen Speiseplan, ob schmackhafte saisonale, regionale Küche, mediterrane oder vegetarische Speisen.

Musterspeiseplan

Aktuelle Speisepläne finden Sie im Internet unter www.frisch-menü.de

	Menü I	Menü II	Menü III das Leichte	Vegetarisch
Mo	Weckewerk mit Salzkartoffeln, dazu Gewürzgurken Dessert 51,4 KH*	Hähnchen-Cordon bleu mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln 65,3 KH*	Deftiger Erbseneintopf mit Schinkenbockwürstchen, Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen 88,6 KH*	6 schmackhafte Kartoffelpuffer dazu Apfelkompott 85,4 KH*
Di	Backfischhappen mit Kräuter-Sauce, dazu Salz- kartoffeln und Bohnensalat in Saure-Sahne-Sauce 94,2 KH*	Bratwürstchen auf Mischgemüse, dazu Kartoffelpüree 67,1 KH*	Fleischkäse in Sauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln 43,8 KH*	Grüne Sauce mit gekochten Eiern, dazu Salzkartoffeln (getr. verpackt) Obst 43,7 KH*
Mi	Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln und Kartoffelwürfeln, dazu 1 Brötchen 69,6 KH*	Kassler auf Wirsinggemüse dazu Kartoffelpüree 21,0 KH*	Rahmgulasch vom Rind mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln, Dessert 77,7 KH*	Provenzalische Kartoffeln mit Kräuterquark, dazu Eisbergsalat mit Dressing 58,5 KH*
Do	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, dazu Tomatensauce und Butterreis, Dessert 73,1 KH*	Hähnchenbrustfilet in feiner Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln, Dessert 58,9 KH*	Pichelsteiner Gemüsetopf mit Rindfleisch und verschiedenem Gemüse Dessert 35,3 KH*	4 Pfannkuchen mit heißer Vanillesauce dazu 1 Portion Nougatcreme Obst 104,2 KH*
Fr	Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speck und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat 77,7 KH*	Jägersgulasch vom Schwein mit Champignons und Kräutern, dazu Kartoffelklöße und Selleriesalat mit Saurer Sahne 93,4 KH*	Gekochtes Rindfleisch mit Apfel-Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln 44,3 KH*	Gemüseplatte „Gärtnerin“ verschiedenes Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln, Dessert 57,2 KH*
Sa	EU-Zulassungs-Nr. HE 30376 Wir kochen unsere Saucen ohne Geschmacksverstärker	Weißer Bohneneintopf mit Rauchfleischwürfeln dazu 1 Brötchen, Dessert 81,8 KH*	geb. Gehacktesklößchen in Holländischer Sauce auf Spargelgemüse, dazu Petersilienkartoffeln, Dessert 55,9 KH*	Eieromelett mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln Dessert 55,1 KH*
So	Die Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht und sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.	Rinderbraten mit Rahmsauce, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln Dessert 39,6 KH*	Gegrillte Hähnchenkeule in Geflügelsauce, dazu Mischgemüse und Kartoffeln, Dessert 70,0 KH*	Überbackene Maultaschen mit Gemüsefüllung in Tomaten-Basilikumsauce überbacken mit Gouda, Dessert 72,6 KH*

Gesund, abwechslungsreich und zuverlässig ...

- abwechslungsreiche, auf Ihre Einrichtung abgestimmte Speisepläne *) alle Menüs mit Kohlenhydrat-Berechnung (KH) in g.
Komplettversorgung (auch Frühstück und Abendessen)
- Montag bis Wochenende 4 Menüs zur Auswahl, dazu Desserts oder Obst. geprüfte Qualität
auf Wunsch: Vorsuppen, Salate und Desserts
- Bestellung jeweils bis 14.00 Uhr am Vortag
- Speisepläne im Wunschformat bis DIN A3
- Ab- und Zubestellungen bis 8.00 Uhr am Liefertag möglich
- Anlieferung der warmen Speisen in Edelstahlbehältern (Thermophoren) - auf Wunsch: Anlieferung zur Übergabestation bzw. bis in die Wohngruppen
- minimaler Aufwand, ohne Küchengeräte, Tiefkühlzelle, Kombidämpfer oder Küchenpersonal
- Regionaler Anbieter mit regionalen Produkten
- niedrige Kosten durch vereinbarte Festpreise
- Entlastung des Personal, Reduzierung ... bei niedrigem Aufwand und hoher Wirtschaftlichkeit ... der Komplexität
- Monatsrechnung mit tagesgenauer Übersicht
- exakte Kalkulation und Dokumentation der Lieferung (HACCP)
- 365 Tage Sicherheit der Lieferung (keine Krankheit, Urlaub)
- kein Verpackungsmüll