

Stellen Sie uns unverbindlich auf die Probe!

Testwochen mit 50% Rabatt!

Wir laden Sie, Eltern, Kinder und Pädagogen, zum gemeinsamen und unverbindlichen Probeessen ein.

Überzeugen Sie sich und die Kinder selbst von Geschmack und Qualität unserer frisch gekochten Menüs.

Vereinbaren Sie ein unverbindliches Probeessen oder einen Termin unter Telefon 0 56 65 / 9691-0



Regional ist einfach besser

Wir bieten die größte Auswahl an frisch gekochten Menüs in der Region im Bereich Kita und Schulversorgung. Wählen Sie täglich aus bis zu vier warmen Menüs, Salat und knackfrischer Rohkostbeilage.

Per Telefon, Fax, online oder über unsere freundlichen Auslieferungsfahrer können Sie ihre Vorbestellung bis Donnerstag für die Folgewoche aufgeben. Familienfreundlich, nachhaltig, Zu- und Abbestellungen, z. B. bei Krankheit des Kindes, sind bis 14:00 Uhr am Vortag möglich. Im Bereich Stadt Kassel bis 8:00 Uhr am Liefertag.

Kurze Wege, pünktliche Lieferung

Von Montag bis Freitag liefern wir Ihnen in Thermobehältern unsere täglich frisch gekochten Mittagmenüs immer pünktlich aus. Die Menüs werden Ihnen verzehrfertig, zur einfachen Positionierung, heiß angeliefert. Falls erforderlich, können wir Ihnen kostenlos „Bain Maries“ zum Warmhalten zur Verfügung stellen.

Einfache und transparente Bezahlung

Die Abrechnung erfolgt monatlich aufgeschlüsselt und transparent. Auf Wunsch übernehmen wir auch die Abrechnung auf Guthabenbasis mit den Eltern.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden wir Ihnen gerne unsere aktuellen Speisepläne zu. Für weitere Auskünfte oder Fragen, rufen Sie uns einfach unter 0 56 65 / 9691-0 an.

Senioren & Familie

Schule & Kita

Büro & Betrieb

Pflegeeinrichtungen

Event-Catering

Regional

ist

einfach

besser

frisch menü GmbH
Fuldastr. 9
34225 Baunatal

Telefon: +49 05665/9691-0
Telefax: +49 05665/9691-99

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

Regional ist einfach besser

Information für Kindergärten und Schulen



ab **2.95€**
inklusive Lieferung

menü BRING-DIENST  frisch menü GmbH

www.frisch-menü.de



Musterspeiseplan

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

	Menü 1 ohne Schwein	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 die Alternative	Menü 4 Renner der Wo.	Salat Salat der Wo.	Rohkost Beilage *
MO	"Robin Hood-Menü" Erbseintopf mit Bockwürstchen, Gemüse und Zwiebeln, 1 Brötchen Quark mit Waldbeeren	Gemüseplatte "Kunterbunt" verschiedenes Gemüse überzogen mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln Quark mit Waldbeeren	"MC Schnitzel" Paniertes Schnitzel mit Sauce, dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln Quark mit Waldbeeren	Montag bis Freitag Grüne Sauce mit gekochten Eiern, dazu Salzkartoffeln Dessert wie Menü I bis III	Montag bis Freitag Salat "Caesar" Hähnchenbruststreifen, Croutons und gehobelter Parmesan auf frischem Salatmix, dazu Sauerrahm-Dressing ab Jahrgangsstufe fünf	Paprikasticks rot
DI	Spaghetti Bolognese Hackfleischsauce vom Rind mit Tomatenwürfeln, dazu geriebener Hartkäse Obst	Kohlrabi-Karotten-Gemüse in rahmiger Sauce, dazu Vollkornreis	Vanillemilchreis mit Zucker und Zimt, dazu Fruchtcocktail			
MI	Chicken-Nuggets mit Geflügelrahmsauce, dazu Brokkoliröschen und Salzkartoffeln Obst	Rucola-Süßkartoffel Schnitte mit Schnittlauchsauce, dazu Kartoffelpüree Obst	Berner Pfanne Geschnetzeltes mit Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Spätzle Obst	Mixsalat mit Sauerrahm-Dressing		
DO	Gegrillte Hähnchenkeule in Geflügelsauce, dazu Pariser Karotten und Kartoffeln	Vollkornspaghetti mit fruchtig-mediterraner Gemüsebolognese Salat	Knackige Wiener Würstchen mit buntem Gemüse, dazu Kartoffelpüree		Kohlrabisticks	
FR	"Smutjes Leibgericht" Fischfiguren mit Kräuterrahmsauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Pfersichkompott	Schwäbische Maultaschen mit Gemüsefüllung, dazu rahmige Tomaten-Basilikumsauce Pfersichkompott	Rahmgulasch mit Pariser Karotten und Thüringer Klöße Pfersichkompott	Gurkensticks		

1 Regional ist einfach besser!

Wir, als familiengeführter, regionaler Anbieter von täglich frisch gekochten Kindermenüs, legen größten Wert auf einen abwechslungsreichen, gesunden und ausgewogenen Speiseplan. Wir bieten täglich bis zu vier frisch gekochte, warme Menülinien zur Auswahl an. Inbegriffen im Preis sind hausgemachter Nachtisch, frischer Salat sowie Obst der Saison, 2-3-mal die Woche. Bei der Zusammenstellung unseres Speiseplans bevorzugen wir einheimische, erntefrische und möglichst nachhaltig angebaute Produkte von höchster Qualität.

Dank schonender Zubereitung und kurzer Lieferwege, bleiben Vitamine und Nährstoffe erhalten. Wir kochen mit Leidenschaft, um Kindern schmackhafte und zugleich gesunde, ausgewogene Mahlzeiten anbieten zu können. Wir achten auf sparsamen Einsatz von jodiertem Speisesalz, einem milden Umgang mit natürlichen Würzmitteln und verzichten auf Geschmacksverstärker. Den verantwortungsvollen Umgang mit Zucker verstehen wir als unsere Pflicht bei der täglichen Zubereitung unserer frisch gekochten Menüs.

Persönliche Ansprechpartner sind unser Maßstab, als familiengeführter, regionaler Anbieter. Regelmäßige Gespräche, Termine und Feedbacks mit der Einrichtungsleitung/Schulleitung, Kindern, Schülern und dem Elternbeirat mit unserem Küchenleiter, sind für uns selbstverständlich. Dies schafft Abwechslung im Speiseplan und Vertrauen in unsere Arbeit.

2 Klare Kennzeichnung aller Menüs!



Die Auswahl unserer Menüs sowie die Speiseplangestaltung, sind von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) geprüft und weisen alle Kriterien auf, um eine gesunde und ausgewogene Ernährung sicherzustellen.

Folgen Sie den grünen Feldern für eine optimale gesunde Ernährung, gemäß den DGE-Qualitätsstandards für den Bereich Kitas und Schule.

3 Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser!

Unser Küchenleiter überwacht die tägliche Anlieferung der Rohwaren und den gesamten, täglichen Kochprozess der Menüs. Vor Auslieferung erfolgt eine Verkostung und Prüfung aller Komponenten.

Der gesamte, tägliche Kochprozess inkl. Wareneingang und Warenausgang wird permanent, gemäß unserem Hygienekonzept und unter Berücksichtigung der HACCP überwacht und täglich dokumentiert. Externe Kontrollen durch das Veterinäramt, tägliche Rückstellproben und laufende Fortbildungen unserer ausgebildeten Köche und Mitarbeiter, sichert unseren Qualitätsanspruch.

Wir sind ein EG-zertifizierter Betrieb - HE 30376

4 Genussfertige Anlieferung, einfache Portionierung!

Wir liefern Ihnen ab 10 Portionen unser frisch gekochtes Mittagessen in Thermobehältern, zur einfachen Portionierung auf Tellern, an.

- kostenlose Bereitstellung von Warmhaltemöglichkeiten, falls erforderlich
- Lieferung von Sonderkostformen möglich (Allergene)
- Schonende Zubereitung, kurze Lieferwege

Ihre Vorteile bei uns, als familiengeführter, regionaler Anbieter

Menü 1 bis 5 ab	2,95 €
Menü 6 Rohkost Beilage	0,55 €

*Menü 6 Rohkost-Beilage nur ab 10 Portionen (ca. 40g Portion), Menü 6 nur in Verbindung mit Menü 1 bis 4

- Unsere Preise sind inklusive Lieferung und MwSt.
- Inbegriffen im Preis sind ein leckerer hausgemachter Nachtisch, frischer Salat sowie Obst der Saison 2-3-mal die Woche.
- große Salatbar, Preis auf Anfrage.
- Familienfreundlich, nachhaltig, Zu- und Abbestellungen, z. B. bei Krankheit des Kindes, sind bis 14:00 Uhr am Vortag möglich. Im Bereich Stadt Kassel bis 8:00 Uhr am Liefertag.
- Verzehrfertige Anlieferung, zur einfachen Portionierung der heißen Menüs, erspart Ihnen die Zubereitung und das Erhitzen des Mittagessens.
- Abrechnungssystem auf Guthabenbasis mit den Eltern, Preis auf Anfrage.
- Für ein individuelles Angebot setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.
- Zusätzliche Personalkosten für die Zubereitung des Mittagessens entfallen.
- Einfache und flexible Bestellung persönlich, freundlich, hilfsbereit.



Bain Marie