



1. DGE-Caterer
in Karlsruhe



Gesundes & regionales Catering für Kids in Karlsruhe und Umgebung

Liebe Pädagog:innen und Verantwortliche in Bildungseinrichtungen,

Als Vater und mehrfach ausgezeichneter Cateringunternehmer verstehe ich die Bedeutung ausgewogener, nährstoffreicher Mahlzeiten für unsere Kinder. Darum vereinen unsere Menüs Qualität und Geschmack für echtes Kinderglück. Lernen Sie unser Kids-Catering kennen, das Freude auf die Teller bringt:

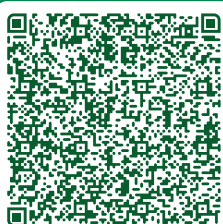
Sehr gerne liefern wir Ihren Entscheidungsträger:innen unverbindlich eine **kostenfreie Probeverkostung** zu.

Über Ihren [Anruf](#) oder Ihre [Email](#) freue ich mich!
Ihr Markus Steinbach

Geschäftsführer FRESHFOOD Catering
Küchenmeister & Diät. gesch. Koch (DGE)



☎ **07245
915 81 97**



**Kontaktdaten
speichern**

Ihre Nutzen & Vorteile auf den Folgeseiten

- S. 2 Verpflegung, genau wie Sie es wünschen
- S. 3 Unsere Grundsätze zur Speiseplan-Gestaltung
- S. 4–6 Werte und Wertschätzung bei FRESHFOOD
- S. 7 Wochen-Speisepläne nach Maß
- S. 8 Ausgezeichnet! Unsere Zertifikate

Verpflegung, genau wie Sie es wünschen



Cook & Hold: **heiß on the road**

Mit Cook und Hold bieten wir Ihnen die Möglichkeit einer Warmverpflegung, die frisch zubereitete Speisen ermöglicht – auch für Einrichtungen ohne eigene Küche oder Geräte. Dies bedeutet einen geringeren Platzbedarf, weniger Energieaufwand und reduzierten Personalaufwand in Ihrer Ausgabeküche.

Unsere Küche bereitet täglich nahrhafte und leckere Gerichte zu, die dann auf kurzen Wegen direkt zu Ihrer Einrichtung gebracht werden. Dabei wird höchste Priorität auf die Einhaltung der Standzeiten gelegt (hold), sodass das Essen stets pünktlich und in bester Qualität bei Ihnen angeliefert wird.



Flexibilität **schreiben wir groß**

Zusätzlich zu unserem Speiseplan bieten wir jede Woche zwei attraktive Auswahlgerichte an, welche ganz einfach mitbestellt werden können.



Cook & Chill: **cool unterwegs**

Bei diesem Verfahren werden die Speisen zu etwa 90 Prozent schonend fertig gegart und anschließend unmittelbar schockgekühlt (chill) auf +2°C.

Ohne Unterbrechung der Kühlkette transportieren wir das Essen unter strenger Einhaltung der Transportrichtlinien mit Kühlfahrzeugen zu Ihnen. Zum Zeitpunkt des Bedarfs werden die Speisen dann in Ihrer Einrichtung regeneriert und fertig gegart. Durch dieses Verfahren bleiben Nährstoffe und Vitamine sowie der volle Geschmack der Speisen erhalten.



Lunchpakete & Snacks

Für Ausflüge bieten wir schmackhafte Lunchpakete an. Zwei belegte Brötchen, Obst und ein Getränk sorgen dafür, dass auch bei Entdeckungstouren kein Hunger aufkommt.

Auch für den späten Hunger können Nachmittagssnacks bestellt werden.

Unsere Grundsätze zur Speiseplan-Gestaltung



1 Wir verwenden einen **hohen Anteil** an pflanzlichen Lebensmitteln

2

Mehr Vollkornprodukte als Weißmehl



3

Mindestens 1x pro Woche **Seefisch**
(z.B. Alaska Seelachsfilet)

4

mindestens 2x pro Woche
ovo-lacto-**vegetarische** und **vegane Gerichte**



5

Fettreduzierte Milch- und Fleischprodukte

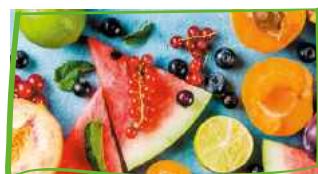
6

Mindestens 1x pro Woche
Hülsenfrüchte (z.B. Badische Linsensuppe)



7

Mindestens 2–3x pro Woche
frisches saisonales Obst



8

Mindestens 2–3x pro Woche
Rohkost oder Salat

9

Gesunde Zutaten ohne Gentechnik,
Geschmacksverstärker, künstlichen Aromen
und Farbstoffen



10

Weniger Fett und Zucker

Werte und Wertschätzung bei FRESHFOOD



Wir handeln Nachhaltig

Zur Stärkung unserer Region arbeiten wir fast ausschließlich mit regionalen Lieferanten, Bauern und Erzeugern. Beim Einkauf von Produkten, die wir nicht regional beziehen können, achten wir auf nachhaltigen Anbau und ethische Standards.

Unseren Ökostrom beziehen wir von den Stadtwerken Ettlingen, welcher emissionsfrei aus Wasserkraft erzeugt wird.



Wir passen uns an Ihre Abläufe an

Die Abläufe können optimal an Ihre Einrichtung angepasst und auf die Wünsche der Kinder zugeschnitten werden.



Unser Ziel: Zufriedene Kund:innen

Wir stehen in ständigem Kontakt zu unseren Einrichtungen. Änderungswünsche und Verbesserungsvorschläge setzen schnell und unkompliziert um. Wir denken mit und finden gemeinsam die passende Lösung.



Lebensmittel-Allergien und Unverträglichkeiten

Für Kinder mit gängigen Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten bieten wir unterschiedliche Sonderkostformen, wie zum Beispiel laktosefreie Kost.

Geplant werden diese Menüs von unserem staatlich anerkannten Diätkoch und orientieren sich an dem aktuellen Speiseplan, so dass die Sonderessen-Menüs möglichst den bestellten Menüs der Gruppe ähneln und sich somit kein Kind als „Sonderfall“ fühlen muss. Unsere geschulten Köchinnen und Köche bereiten die Gerichte unter strengen Auflagen separat zu und kennzeichnen sie namentlich. Die Gerichte werden zudem getrennt von den regulären Menüs geliefert.

Feedback unserer Kund:innen

KE ★★★★★

» Unser Sohn liebt das Essen von fresh food in der Kita! Oft soll ich noch unbedingt auf den Speiseplan schauen, damit wir wissen was es heute zum Essen gab und was wir zu Hause auch kochen sollen 😊 vielen Dank! «

M. Nowak ★★★★★

» Eine sehr professionelle Auftragsabwicklung bisher. Beim ersten Gespräch gab es bereits ein Probeessen mit einem kleinen Auszug verschiedener Speisen, ohne anfallende Kosten. Das Essen war super lecker!!! Der Kontakt ist sehr herzlich und man fühlt sich gut aufgehoben. Es wird auf alle Wünsche eingegangen. «

R.Z. ★★★★★

» Freundlicher Kontakt, nettes Personal und wie gewohnt super leckeres Essen. Weiter so. «

J. Eitelwein ★★★★★

» Einfach tolle Auswahl, sehr sauber und freundliches Personal.....Top. «

P. Steinhilper ★★★★★

» Kontaktaufnahme, Angebot, Qualität, Freundlichkeit - der Caterer ist zu 100% zu empfehlen. Jederzeit gerne wieder. Vielen Dank für das unfassbar leckere Essen «

Überzeugen Sie sich selbst:
freshfood-catering.de/feedback



4,8 ★★★★★ (144)

C. Bebb ★★★★★

» Für die Speisen und für den Service können wir nicht weniger als eine „Eins plus“ vergeben. Alle Speisen waren excellent, kein Einheitsgeschmack, sondern sehr auf den Charakter der Hauptzutat abgestimmt. Für die Geschmacksknospen

war es die helle Freude, denn die Aromen waren vielseitig und absolut passend. Das Angebot war reichlich. Auch die Beratung im Vorfeld fanden wir sehr empathisch, professionell und kompetent. «

Für Sie die beste Beratung & Flexibilität

Wir orientieren unsere Abläufe an Ihre Einrichtung und an den Wünschen der Kinder. Denn FRESHFOOD's Versorgungs-System bietet maximale Flexibilität, um Ihre individuellen Gegebenheiten vor Ort bestmöglich zu berücksichtigen.

Gerne beraten wir Sie in Ihrer Einrichtung um das passende System auszuwählen und alle Aspekte zu besprechen:



Knarik Yesayan

Ökotrophologin Master of Science



Philipp Elsner

Staatlich geprüfter Küchenmeister



Markus Steinbach

Geschäftsführer FRESHFOOD Catering
Küchenmeister & Diät. gesch. Koch (DGE)



☎ 07245 915 81 97

**Kontaktdaten
speichern**

Wochen-Speisepläne nach Maß

Bei der Speiseplan-Gestaltung arbeiten wir mit **Bio-Produkten** (mindestens 25 %). Dabei halten wir uns an die **Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)**. Zusammen mit Expertenteams aus Wissenschaft und Praxis hat die DGE Standards für eine gesunde und ausgewogene Ernährung für Kinder und Jugendliche entwickelt.

Sehen Sie hier ein Beispiel:
Unser Wochen-Speiseplan von KW 12 (März 2024).

Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-007



Speisen	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Beilagen Salat/Suppe	Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill 	Knabber Karotten 			
Hauptgericht	Kids Chili con Carne mit Rind-Kidney Bohnen Mais und Fladenbrot (Weizen) 	Ravioli mit Rindfleischfüllung mit Tomaten Basilikum Sauce (Weizen) 	Hühnerfrikassee mit Bio Erbsen, Bio Möhren und Bio Vollkorn Reis 	MSC Seelachs Burger mit Tomaten, Gurken mit Tzatziki und Bio Rösti Ecken (Weizen) 	Hähnchen-Cordon Bleu, vegane Bratensauce und Blumenkohl-Kartoffelstampf 2 (Weizen)
Salatteller	Saisonaler Blattsalat mit Tomaten-Vinaigrette und gebackenen Mini Fetakäse-Rindfleischbällchen, Paprika-Dip und Bio Brötchen (Weizen) 	Spinatsalat mit roten Linsen, gebackenen Falaffel, Gurken Raita und Brötchen (Weizen) 	Winzer Salat mit gerösteten Brotwürfeln, glasierten Apfel- Trauben, Käsewürfel und Apfel-Sent Dressing und Baguette (Weizen) 	Crispy Mix Salat mit Mini Mozzarella und Kirschtomaten, Mehrkorn Brötchen (Weizen) 	Chefsalat mit Balsamico Dressing, marinierten Gemüse und gebratenen Hähnchenstreifen und Bio Brötchen (Weizen)
Vegetarisch	Veggi Bulgur Chili mit Kidneybohnen, Mais und Fladenbrot (Weizen) 	Ravioli Käse & Spinat mit Tomaten -Basilikum Sauce (Weizen) 	Frikassee von Bio Erbsen-Möhren mit Bio Vollkorn Reis 	Gnocchi mit Spinat-Käsesauce (Hartweizen) 	Cremesuppe von Bio Karotten mit Backerbsen und Bio Knusperbrötchen (Weizen)
Dessert	Bio Obst vom Pfälzer Markt 	Schokoladenpudding 1,5% 	Obst vom Pfälzer Markt 	Naturjoghurt 1,5% mit Honig und Hafer Vollkornflocken (Hafer) 	Apfelkompott

Übersicht der Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff 2 mit Farbstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Süßungsmittel Saccharin 5 mit Süßungsmittel Cyclamat 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7 mit Süßungsmittel Acesulfam 8 mit Phosphat 9 geschwefelt 10 chininhaltig 11 koffeinhaltig 12 mit Geschmacksverstärker 13 geschwärzt 14 gewachst 15 gentechnisch verändert

Die Angebote/Komponenten
mit dem DGE Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und werden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Im Fokus steht eine **optimale Lebensmittelauswahl** unter Berücksichtigung der speziellen Rahmenbedingungen für Kinder und junge Erwachsene. Uns ist es wichtig, gesundes Essen für sie zu produzieren, das ihnen schmeckt. Hierzu arbeiten wir mit **saisonalen Produkten**, die wir **regional** beziehen.

Ausgezeichnet! Unsere Zertifikate

