Wochenplan Beispiel

Montag.
Fruchtige Tomatensuppe
mit ABC-Dinkelnudeln &
Baguette



Dienstag.
Salzkartoffeln,
Ei in Senfsoße &
Karottenrohkost



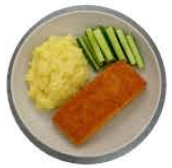
Mittwoch.
Hühnerfrikassee
mit buntem Gemüse &
Reis



Donnerstag.
Vollkornpasta
mit Blumenkohl-
bolognese



Freitag.
Wildlachs in Knusperpanade,
Stampfkartoffeln &
Gurkensticks



ROTZLÖFFEL
Bio-Kindercatering

www.rotzloeffelcatering.com

rotzloeffel@sjfaber.de

Jetzt Probephase vereinbaren!

05137.9384411
Montag bis Freitag
08:00 bis 14:00 Uhr

**Interessiert?
Hier bekommt Ihr direkte Einblicke in unsere tägliche Arbeit!**

ROTZLOEFFELCATERING

SJ Faber Gastronomiekonzepte Hannover
Sonja Faber und Julia Faber GbR
Loebensteinstraße 7
30175 Hannover

Alles, was Du wissen willst!
Für Einrichtungen und Eltern!

Bio-Mittagessen für Kitas und Schulen

ROTZLÖFFEL
Bio-Kindercatering

www.rotzloeffelcatering.com



Unser Essen

... ist lecker, gesund und kindgerecht! Wir achten auf einen abwechslungsreichen Speiseplan und orientieren uns hierbei an den Richtlinien der **Deutschen Gesellschaft für Ernährung**. Altbewährtes kommt genauso auf den Tisch wie vielleicht noch Unbekanntes, denn jetzt wird das Essverhalten der Kinder geprägt. Sie mögen, was sie essen!

- **biologisch, saisonal, regional & ohne künstliche Zusatzstoffe**
- **vegetarische & vegane Optionen mit Rücksicht auf Allergien & Unverträglichkeiten**

Unser Zutaten

... stammen zu fast **100% aus biologischem Anbau!** Gemüse und Obst werden darüber hinaus fast ausschließlich in demeter-Qualität verwendet. Unser Fleisch stammt von regionalen Bioland-Metzgereien. Unseren Fisch beziehen wir von der Deutschen See. Wir sind transparent. Wir lassen uns freiwillig und kostenpflichtig kontrollieren von der **ÖKO-Kontrollstelle DE-ÖKO-039**. Nur so sind wir bio-zertifiziert!



Unsere Zubereitung

... erfolgt **täglich frisch** und **zeitnah** in unserer **EU-zugelassenen Küche** in Garbsen – regelmäßig kontrolliert vom Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittel-sicherheit. Unsere Speisen werden direkt nach der Zubereitung verpackt und ausgeliefert. Lange Warmhaltezeiten entfallen. So bewahren wir all das Gute in unseren Zutaten!

Verantwortung & Nachhaltigkeit

- langjährige Erfahrung in der Kinderverpflegung
- Belieferung durch kontrollierte & zertifizierte Großhändler
- Lieferung in umweltfreundlichen Mehrwegverpackungen



Organisation & Service

- bequemes Online-Bestellsystem
- zuverlässige Lieferung
- Flexibilität bei Bestellungen und individuellen Wünschen
- auch temporäre Belieferung als Krankheits- und Urlaubsvertretung
- freundliches, gut geschultes Team

Partizipation

- Einbeziehung der Kinder für mehr Mitgestaltung beim Speiseplan
- Feedback-Kultur für eine kontinuierliche Qualitätssicherung
- Angebote zur Ernährungs- und Lebensmittelbildung

ÖKO-Kontrollstelle
DE-ÖKO-039

VON KLEIN AUF NACHHALTIG GUT!