

# Moderne und zukunftsorientierte Kindergartenverpflegung



## Wir achten bei der Zubereitung der Speisen auf:

- eine fettarme Zubereitung
- ein geringes Angebot von frittierten oder panierten Produkten
- die Bevorzugung von frischen oder tiefgekühlten Kräutern zum Würzen
- die sparsame Verwendung von Salz
- den Einsatz von wenig Zucker
- kindgerechte Portionsgrößen



## Beispiel-Kinderspeiseplan

### Speiseplan für die Kalenderwoche

Montag,	Dienstag,	Mittwoch,	Donnerstag,	Freitag,
Gebratenes Hoki Filet (Langschwanz - Seehecht) Rahmspinat Salzkartoffeln Apfel (A,AD,AM)	Kokosmilch (Karotten und Ingwer) und Fladenbrot Tomatenrohkost (A,MI)	Chili con Carne (Rind, Bohnen, Mais, Paprika) 1/2 Fladenbrot hausgemachter Schokopudding (A,MI)	Mais - Lauchrösti Überbacken und Joghurtip (A,MC)	Vollkomppasta Paprika - Tomatensoße Reibekäse Mais - Erbsensalat Birne (A,IG)



Änderungen vorbehalten



DE  
 BW 31053  
 EG

info@goll-gastro.de



**Goll Gastro**



Hebelstr. 6  
 75223 Niefern  
 info@goll-gastro.de  
 Tel.: 07233-9612-0



# "Goll Gastro" ist seit mehr als 15 Jahren Spezialist im Bereich der Kindergarten- und Schulverpflegung

Kinder wissen genau, was sie wollen. Am meisten, wenn es ums Essen geht! Wir zaubern Geschmack, Frische und nur das Beste an Zutaten kindgerecht auf die Teller der Kleinen.

Zudem gehören Begriffe wie Nuss-Allergie, Gluten-Unverträglichkeit oder Laktose-Intoleranz zu unserem Alltag. Selbstverständlich bekommt jedes Kind bei uns das Essen, das es verträgt. Denn so geht junge Küche heute!



## Das bieten wir:

- DGE-zertifizierter Speiseplan
- frische Produkte von regionalen Lieferanten
- saisonale & abwechslungsreiche Menüangebote
- vollwertiges & ausgewogenes Verpflegungsangebot
- Essen ohne Zusatzstoffe
- Neue Konzepte wie "Kalt-Anlieferung"
- Nachhaltigkeit in allen Bereichen



## Konzept "Kalt-Anlieferung"

- Das Essen wird morgens gekühlt angeliefert
- Essen wird in einer Box bis zur gewünschten Uhrzeit erhitzt, davor wird das Essen in der selben Box gekühlt (das funktioniert durch Programmierung der Box)
- Keine Stand-/Warmhaltezeiten
- Essen wird zur Essenszeit warm aus der Box genommen
- Erzieherinnen müssen sich um fast nichts mehr kümmern (außer Box auswischen, Türe öffnen, Box ausschalten und am Strom lassen)
- Dadurch bleiben wichtige Nährstoffe noch besser erhalten
- Erzieherinnen haben dadurch mehr Zeit sich auf die Erziehung der Kinder zu konzentrieren

Jetzt unverbindliches Angebot anfordern, oder sich beraten lassen!

Ihr Goll Gastro Team