



VielfaltMenü

So viel
mehr als
gutes Essen.



Die Mittagsverpflegung für die Grundschule Nackenberger Straße mit der extra Prise Vielfalt

Herzlich willkommen bei VielfaltMenü!

Seit über 20 Jahren ist es uns eine Herzensangelegenheit, kleine und große Gäste ausgewogen zu ernähren. Wir versorgen Schüler*innen aller Altersstufen mit täglich frisch gekochten Gerichten, die ihnen wertvolle Energie zum Wachsen und Lernen geben. Aber das reicht uns nicht. Ob Spezialmenüs oder Kochkurse – unsere Aktionen machen neugierig auf eine achtsame Lebensweise. **Wir machen das!**



Genuss? Aber sicher!

Abwechslungsreich, vollwertig und lecker: Unsere Ernährungsexperten wissen, wie individuelle Verpflegung in Schulen geht. Sie konzipieren optimal ausgewogene Speisepläne mit wichtigen Nährstoffen, mit denen die Schüler*innen fit durch den Tag kommen.

Wir machen das. Engagiert.

Kurze Lieferwege sind für uns selbstverständlich. Ebenso setzen wir auf regionale und saisonale Zutaten, nachhaltigen Fisch und Meeresfrüchte aus nicht überfischten Beständen sowie ein kluges Energie- und Ressourcenmanagement.



Wir machen das. Lecker!

Mittagessen – vollwertig, frisch und lecker

Ein vielseitiger Mix aus Tradition und Trend bringt gute Laune auf den Tisch. Bei täglich mehreren Wahlgerichten (davon mindestens eines vegetarisch) ist für jeden etwas dabei!

Unser Standard – natürliche Zutaten

Frische Lebensmittel, Vollkorn- und Bio-Produkte aus kontrolliert ökologischem Landbau sorgen für natürlichen Genuss und einen guten Geschmack. Wo immer möglich, beziehen wir unsere Lebensmittel regional und saisonal.



So kochen wir Cook & Hold

In unseren regionalen Küchen in der Nähe Ihrer Einrichtung kochen wir das Essen täglich frisch. Kurze Wege, ein modernes Equipment, ein schonender Transport und eine optimierte Logistik sorgen dafür, dass wir den Kindern die frisch gekochten Speisen nicht nur pünktlich, sondern auch heiß und in hoher Qualität servieren.

Je Menü 4,00 €

Das Anmeldeformular erhalten Sie über die Homepage der Schule!

360°
Catering
mit System

Sonderkost – sorgfältig und achtsam

Für Kinder mit Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten kochen wir eigene Mahlzeiten. Auch auf ethnische und religiöse Besonderheiten nehmen wir Rücksicht.



Wir machen das. Erlebbar.

Damit Kinder spielerisch lernen, sich ausgewogen und gesund zu ernähren, unterstützen wir Eltern und Schulen mit coolen Aktionen zum Thema Ernährung und Umwelt:

- Kochworkshop „cook@school“
- Ausflüge zu Lieferanten und Erzeugern vor Ort
- Ernährungsworkshops
- Aktionstage mit Arbeitsmaterialien

Wir machen das. Möglich.

Vielfalt ist unser Anspruch. Weil die Geschmäcker auch nicht gleich sind. Und weil ein buntes Leben abwechslungsreicher ist. Dafür bieten wir Gemeinschaftsverpflegung mit System. Sie wollen mehr über uns erfahren? Dann schauen Sie auf unserer Website oder auf Social Media vorbei.