

Mahlzeitendienst St. Elisabeth Senden

Liebe Kunden, liebe Kinder, liebe Eltern,

Regionalität, Bio, Fairtrade – für uns sind das nicht nur Schlagworte, sondern Bestandteil unserer Küchenphilosophie.

Ungeachtet von der bereits jetzt zum Teil vorhandenen Warenknappheit und den gestiegenen Kosten rund um Energie und Lebensmittel, bleiben wir unserer Philosophie treu qualitativ hochwertiges Essen für Sie zu liefern.

Wir, das Küchenteam von St. Elisabeth Senden, klären über die Herkunft unserer verwendeten Produkte auf.

Wir bieten:

Top Qualität mit Waren aus der Region

- ✓ Unsere **Backwaren** beziehen wir aus 2 Bäckereien aus unserer Stadt Senden
- ✓ **Kartoffeln** bekommen wir aus Pfaffenhofen direkt vom Bauer
- ✓ Unsere **Wurst-** und **Fleischwaren** beziehen wir aus Memmingen, Firma Koeswang und TransGourmet
- ✓ Den Großteil unserer **Milch** beziehen wir aus Bad Wurzach vom Familienbetrieb Allgäu Hof-Müller und unterstützen so direkt unsere heimische Landwirtschaft

Bio und Fairtrade

Unser Hauptlieferant **TransGourmet** bietet seit Jahren Bio und Natura- Produkte an. Dieses Angebot unterstützen wir, indem wir Produkte wie Eier, Gewürze, Tofu, Essig, Öle usw. aus dieser Reihe verwenden.

Ursprungsprodukte

Das Küchenteam unserer Einrichtung verwendet Ursprungsprodukte vom Großhändlers Transgourmet. Vor allem die **Nachhaltigkeit und der Tierschutz** ist ein wichtiger Faktor für den Bezug und die Verarbeitung in den Speisen.

Uns ist wichtig:

Für uns steht die Qualität der zubereiteten Speisen für unsere Kunden, welche zu rund 99% aus Kindern und älteren Mitmenschen besteht, an erster Stelle.

In unserer technisch hochwertigen Küche legen wir hohen Wert auf frische Produkte. Ebenso verzichten wir gerne oft auf Fertigwaren. Daher stellen wir Suppen, Salatsoßen, Salate, klare Brühen usw. selbst her.

Das Zubereiten von frisch geschnittenem Gemüse, sowie das Verwenden von frischen Kräutern ist für uns selbstverständlich. Außerdem werden die Desserts zum größten Teil vom Küchenteam frisch zubereitet. Wir vermeiden das lange Warmhalten der Speisen, um eine bestmögliche Qualität zu liefern.

Wir bedenken dabei:

Jedes Kind und jeder Erwachsene hat andere Lieblingsgerichte, sowie ein individuelles Geschmacksempfinden. Wir sind jeden Tag daran interessiert, Ihre Essenswünsche zu erfüllen. Wir bringen daher Abwechslung in den Speiseplan und achten auf eine gesunde Ernährung.

Wir hoffen, dass wir Ihnen mit diesen Informationen, einen Einblick zum Bezug und die Verarbeitung unserer Produkte geben konnten.

Mit herzlichen Grüßen



Peter Brosch
Küchenmeister St. Elisabeth Senden