

**Stellen Sie uns unverbindlich auf die Probe!**

**Testwochen mit 50% Rabatt !**


Wir laden Sie, Eltern, Kinder und Pädagogen zum gemeinsamen und unverbindlichen Probeessen ein. Überzeugen Sie sich und die Kinder selbst von Geschmack und Qualität unserer frisch gekochten Menüs.

Vereinbaren Sie ein unverbindliches Probeessen oder einen Termin unter Telefon 0 36 071 / 96 284

**Kita und Schulen**



## Regional ist einfach besser

Wir bieten die größte Auswahl an frisch gekochten Menüs in der Region, im Bereich Kita- und Schulverpflegung an, die Menüs mit den DGE Logo  entsprechen den DGE-Qualitätsstandards. Wählen Sie täglich aus bis zu drei warmen Menüs, Salat und knackfrischer Rohkostbeilage. Per Telefon, Fax, per App, online oder über unsere freundlichen Auslieferungsfahrer können Sie Ihre Vorbestellung bis Donnerstag für die Folgewoche aufgeben. Familienfreundlich, nachhaltig, Zu- und Abbestellungen, z. B. bei Krankheit des Kindes sind bis 14:00 Uhr am Vortag möglich. Im Nahbereich Teistungen sogar bis 8:00 Uhr am Liefertag.

## Kurze Wege, pünktliche Lieferung

Von Montag bis Freitag liefern wir Ihnen in Thermobehältern unsere täglich frisch gekochten Mittagmenüs immer pünktlich aus. Die Menüs werden Ihnen verzehrfertig zur einfachen Portionierung heiß angeliefert. Falls erforderlich, können wir Ihnen kostenlos „Bain Maries“ zum Warmhalten zur Verfügung stellen.

## Einfache und transparente Bezahlung

Die Abrechnung erfolgt monatlich aufgeschlüsselt und transparent. Auf Wunsch übernehmen wir auch die Abrechnung auf Guthabenbasis mit den Eltern.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden wir Ihnen gerne unsere aktuellen Speisepläne zu. Für weitere Auskünfte oder Fragen rufen Sie uns einfach unter 0 36 071 / 96 284 an.

Senioren & Familie

Schule & Kita

Büro & Betrieb

Pflegeeinrichtungen

Event-Catering

Regional

ist

einfach

besser

Frisch Menü GmbH  
Am Dämmig 1  
37339 Teistungen

Telefon: 036071 / 96284  
Telefax: 036071 / 81918

E-Mail: info@fm-teistungen.de  
Internet: www.fm-teistungen.de

# Regional ist ... ... einfach besser

Information für Kindergärten und Schulen



ab **3.00€**  
inklusive Lieferung

menü BRING-DIENST  frisch  **menü** GmbH

[www.fm-teistungen.de](http://www.fm-teistungen.de)



zertifizierte Menüs s. Speiseplan

Kita und Schulen



# Musterspeiseplan

Unsere aktuellen Speisepläne finden Sie im Internet unter [www.fm-teistungen.de](http://www.fm-teistungen.de)

	Menü 1	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 Renner der Wo.	Salat Salat der Wo.	Rohkost Beilage *		
MO	<b>Erbseintopf</b> mit Kartoffeln und Geflügelwienener, dazu Obst	<b>vegetarische Paprikaschote</b> (Soja-Weizenfüllung) mit Vollkornreis, dazu Obst	<b>Montag bis Freitag</b>  <b>Fischstäbchen</b> mit Petersiliensoße und Kartoffeln, dazu Krautsalat    Dessert wie Menü 1 oder 2	<b>Montag bis Freitag</b>  <b>Salat "Spezial"</b>  mit Käsestreifen, Möhrenstreifen, Gurken, Tomaten, Eisbergsalat und Ei, dazu American Dressing	<b>Paprikasticks rot</b>		
DI	<b>Spaghetti Bolognese</b> (Hackfleischsoße vom Rind mit Tomatenstücken) dazu Apfelmus	<b>Milchreis</b> mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus				<b>Gurkensticks</b>	
MI	<b>Currybockwurst</b> mit Curryketchupsoße und Kartoffelpüree dazu Gurkensalat	<b>Vollkornnudeln</b> mit Käse-Sahnesoße, dazu Gurkensalat					<b>Karottensticks</b>
DO	<b>gegrillte Hähnchenbrust</b> in Geflügelsoße, mit Karotten- gemüse und Reis, dazu Kirschquarkspeise	<b>Rührei</b> mit Spinat und Salzkartoffeln, dazu Kirschquarkspeise					
FR	<b>Backfisch vom Seelachs</b> mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu Karottensticks	<b>Gemüse-Köttbullar</b> mit Käse-Paprikasoße und Spätzle, dazu Karottensticks					<b>Mixsalat mit Sauerrahm -Dressing</b>

## 1 Regional ist einfach besser!

Wir als familiengeführter regionaler Anbieter von täglich frisch gekochten Kindermenüs legen größten Wert auf einen abwechslungsreichen, gesunden und ausgewogenen Speiseplan. Wir bieten täglich bis zu drei frisch gekochte, warme Menülinien zur Auswahl an. Inbegriffen im Preis sind hausgemachter Nachtisch, frischer Salat sowie Obst der Saison, 2-3 mal die Woche. Bei der Zusammenstellung unseres Speiseplans bevorzugen wir einheimische, erntefrische und möglichst nachhaltig angebaute Produkte von höchster Qualität.

Dank schonender Zubereitung und kurzer Lieferwege bleiben Vitamine und Nährstoffe erhalten. Wir kochen mit Leidenschaft, um Kindern schmackhafte und zugleich gesunde, ausgewogene Mahlzeiten anbieten zu können. Wir achten auf sparsamen Einsatz von jodiertem Speisesalz, einem milden Umgang mit natürlichen Würzmitteln und verzichten auf Geschmacksverstärker. Den verantwortungsvollen Umgang mit Zucker verstehen wir als unsere Pflicht bei der täglichen Zubereitung unserer frisch gekochten Menüs.

Persönliche Ansprechpartner sind unser Maßstab als familiengeführter regionaler Anbieter. Regelmäßige Gespräche, Termine und Feedbacks mit der Einrichtungsleitung/Schulleitung, Kindern, Schülern und dem Elternbeirat mit unserem Küchenleiter sind für uns selbstverständlich. Dies schafft Abwechslung im Speiseplan und Vertrauen in unsere Arbeit.

## 2 DGE zertifizierte Menüs



Unsere Menüs sind im Bereich der Kita- und Schulverpflegung DGE-zertifiziert. Die ausgewählten Menüs mit dem DGE-Logo entsprechen den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schulen.

Folgen Sie den grünen Feldern für eine optimale gesunde und nachhaltige Ernährung gemäß den DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schule.

Klare Kennzeichnung aller Menüs



## 3 Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser!

Unser Küchenleiter überwacht die tägliche Anlieferung der Rohwaren und den gesamten täglichen Kochprozess der Menüs. Vor Auslieferung erfolgt eine Verkostung und Prüfung aller Komponenten.

Der gesamte tägliche Kochprozess inkl. Wareneingang und Warenausgang wird permanent gemäß unserem Hygienekonzept und unter Berücksichtigung der HACCP überwacht und täglich dokumentiert. Externe Kontrollen durch das Veterinäramt, tägliche Rückstellproben und laufende Fortbildungen unserer ausgebildeten Köche und Mitarbeiter sichert unseren Qualitätsanspruch.

Wir sind ein EU-zertifizierter Betrieb - TH 03399

## 4 Genussfertige Anlieferung, einfache Portionierung!

Wir liefern Ihnen ab 10 Portionen unser frisch gekochtes Mittagessen in Thermobehältern zur einfachen Portionierung auf Tellern an.

- kostenlose Bereitstellung von Warmhaltemöglichkeiten, falls erforderlich
- Lieferung von Sonderkostformen möglich (Allergene)
- Schonende Zubereitung, kurze Lieferwege

Ihre Vorteile bei uns als familiengeführter regionaler Anbieter

Menü 1 bis 4 ab	3,00 €
Menü 5 Rohkost Beilage	0,50 €

\*Menü 5 Rohkost-Beilage nur ab 10 Portionen (ca. 40g Portion), Menü 5 nur in Verbindung mit Menü 1 bis 3

- Unsere Preise sind inklusive Lieferung und MwSt.
- DGE – zertifizierte Menüs
- Inbegriffen im Preis sind ein leckerer hausgemachter Nachtisch, frischer Salat sowie Obst der Saison 2-3 mal die Woche.
- große Salatbar, Preis auf Anfrage.
- Familienfreundlich, nachhaltig, Zu- und Abbestellungen, z. B. bei Krankheit des Kindes sind bis 14:00 Uhr am Vortag möglich. Im Nahbereich Teistungen sogar bis 8:00 Uhr am Liefertag.
- Jetzt einfach per Smartphone-APP bestellen, auch von unterwegs.
- Verzehrfertige Anlieferung zur einfachen Portionierung der heißen Menüs erspart Ihnen die Zubereitung und das Erhitzen des Mittagessens.
- Abrechnungssystem auf Guthabenbasis mit den Eltern, Preis auf Anfrage.
- Für ein individuelles Angebot setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.
- Zusätzliche Personalkosten für die Zubereitung des Mittagessens entfallen.
- Einfache und flexible Bestellung persönlich, freundlich, hilfsbereit.



Bain Marie