

## Firmenprofil von Brot&Spiele, Caterer für gesunde, geprüfte Schul- und Kitaverpflegung.

Nur eine gute, ausgewogene Ernährung mit Vitaminen, Nähr- und Ballaststoffen ermöglicht unseren Kindern einen guten Start ins Leben und stärkt sie für die Anforderungen unserer Gesellschaft. Ungesunde Ernährung schränkt ein. In vielerlei Hinsicht.

Wir vom Brot&Spiele-Team versorgen Schulen und Kitas in Neumarkt und Umgebung mit gesunder Mittagskost. Als vergleichsweise kleiner Lieferant stehen wir für hausgemachte Qualität, natürlich unter Beachtung gesetzlicher Vorschriften und den strengen Hygieneverordnungen für die Gemeinschaftsverpflegung. In unserer 2016 neu erbauten Gewerbeküche kochen wir nach modernsten Vorgaben und achten besonders auf Nachhaltigkeit (z.B. genaue Stückzahl-Planung, daher kein „Wegwerfen“ von Speisen, Fettabscheider zum Schutze des Grundwassers...auch wenn wir gar keine Fritteusen haben).

Durch die außerordentlich enge Kooperation mit unseren belieferten Einrichtungen und der Beteiligung an verschiedenen Essens-Gremien (u.a. DGE- Deutsche Gesellschaft für Ernährung) haben wir uns ein solides Fundament erarbeitet, um unseren Kindern ein zeitgemäßes, abwechslungsreiches und auch optisch ansprechendes Mittagessen bieten zu können. Natürlich können wir nicht jeden Tag jedes Kind glücklich machen – aber wir geben unser Bestes. Regelmäßige Befragungen aller Beteiligten, natürlich auch der Kinder, sind uns sehr wichtig und fließen immer aktuell in die 4-Wochen-Speiseplanung ein. Jeder Monat wird von uns individuell unter Berücksichtigung der aktuellsten Infos aus unseren Schulen geplant. Auch wenn es trotzdem nicht jeden Tag Pizza, Burger und Currywurst geben wird... das gibt es mitunter auch, eben in guter Qualität. Aber eben auch gefüllte Strudel, Aufläufe und Eintöpfe, z.B. mit Holzofenbrot.

Wir kochen saisonal, überwiegend regional und ohne Geschmacksverstärker. Es finden bei uns keine vorgefertigten Speise-Zutaten wie industriell hergestellte fertige Soßen und Dressings Verwendung. Wir sparen an Fett, Salz und Zucker. Es gibt häufig frisches Obst, natürliche Milchprodukte ohne Zusatzstoffe, nur mit Früchten oder Schokoraspeln, Rohkost-Gemügesticks, mit oder ohne Dip, Vollkornnudeln, fettarmen Käse...

So weit es geht, liefern wir Essenskomponenten getrennt: also z.B. Nudeln getrennt, Soße getrennt, versch. Gemüse getrennt, so dass jedes Kind auch „solo“ essen kann.

Jedes Kind kann zu Beginn des Schuljahres eine „Linie“ wählen, z.B. normales Essen, muslimisches oder vegetarisches Essen. Ein Wechsel der Linie ist jederzeit möglich. Auch auf Kinder mit besonderem Bedarf nehmen wir im Rahmen des Inklusions-Gedanken Rücksicht und liefern spezielle Allergiker- Essen, soweit möglich (ohne Aufpreis). Für Eltern von Allergiker-Kindern unterhalten wir eine spezielle Gruppe, in die wir auf Anfrage gerne aufnehmen.

Generell orientieren wir uns an DGE-Standards und nehmen regelmäßig mit allen unseren Mitarbeitern an entsprechenden Coachings und Workshops teil. Seit 2019 führen wir, zusammen mit dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Fachzentren für Ernährung/Gemeinschafts-Verpflegung), auch spezielle Schulungen für Mensa-Mitarbeiter durch. Diese Schnittstelle zwischen Caterer und Kindern ist enorm wichtig für eine gelungene Gemeinschaftsverpflegung.

Unsere Devise lautet: Gesund ja – und lecker auch!

*Mit freundlicher Empfehlung*



*Brot & Spiele* ("panem et circenses")

Schulverpflegung, Catering, Hochzeiten, (Kinder-) Geburtstage, Firmenevents

Brot&Spiele-Veranstaltungs-Loft

Pyrbaumer Str. 4, 92353 Postbauer-Heng

Mobil 0175-8280420

Sibylle und Ludger Wilma und das ganze Team

[www.catering-postbauer-heng.de](http://www.catering-postbauer-heng.de)

[info@catering-postbauer-heng.de](mailto:info@catering-postbauer-heng.de)