

Mahlzeitendienst St. Elisabeth Senden

Liebe Kunden, liebe Kinder, liebe Eltern,

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

Wir, der Mahlzeitendienst des Altenzentrum 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 Kösewang 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

Als Küchenleiter des Hauses verfolge ich immer die Trends und Entwicklungen auf dem Lebensmittelsektor.

Eine Infoveranstaltung unseres Großhändlers Transgourmet begeisterte mich vor Jahren von der Idee **Ursprungsprodukte** zu verwenden. Vor allem die **Nachhaltigkeit und der Tierschutz** dieser Produkte hat mich überzeugt. Eine stetige Steigerung der Vielfalt an diesen Ursprungsprodukten, beweist die Wichtigkeit und stärkt das Vertrauen in die Waren.

Für uns steht die Qualität der zubereiteten Speisen für unsere Kunden, welche zu rund 98% aus Kindern und älteren Mitmenschen besteht, an erster Stelle.

Informieren Sie sich gerne unter:

www.transgourmet-ursprung.de und überzeugen Sie sich selbst.

Uns ist wichtig:

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

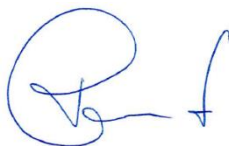
Das Zubereiten von frisch geschnittenem Gemüse, sowie das Verwenden von frischen Kräutern ist für uns selbstverständlich. Außerdem werden die Desserts vom Küchenteam frisch zubereitet. Wir vermeiden das lange Warmhalten der Speisen, um eine bestmögliche Qualität zu liefern.

Bedenken Sie:

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

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

Mit herzlichen Grüßen



Peter Brosch

Küchenmeister St. Elisabeth Senden