



KONTAKT

Dipl. Soz. Päd. Karin Delsing
+49 (0)170 7743362

Simone Schienagel, Kundenbetreuerin
+49 (0)178 5831985

Holsterhauser Str. 187
45147 Essen

info@gruenschnabel-bio-catering.de

www.gruenschnabel-bio-catering.de

DAS MENÜ

Unser Menü besteht aus einer Hauptmahlzeit, welches je nach Gericht mit einem frischen Salat oder einem leckeren, kindgerechten Nachtisch geliefert wird. Die Mahlzeiten werden täglich frisch, mit bestem saisonalen Gemüse und Kräutern zubereitet. Alle Zutaten werden schonend gegart, so dass wertvolle Inhaltsstoffe und der Eigengeschmack der Lebensmittel nicht verloren gehen. Wir bieten Ihnen eine ausgewogene Küche mit wöchentlich einem Fischgericht an. Zusätzlich können Sie einmal in der Woche gegen einen Aufpreis ein Bio-Fleischgericht bestellen.

Konsequent verwenden wir für die Zubereitung unserer Mahlzeiten zu **100% Lebensmittel aus kontrolliert biologischem Anbau**, von den Gewürzen über die Hefe in unserem Pizzateig bis zu dem Fett, in dem wir braten. Einzige Ausnahme bildet lediglich der Fisch. Wir verwenden weder Geschmacksverstärker, noch Aromen, Stabilisatoren, Süßstoffe, chemische oder synthetische Zusatzstoffe. Alle Speisen bleiben in ihrer Zubereitung naturbelassen. Als Süßungsmittel verwenden wir Honig und Rohrohrzucker. Kinderspeisen werden nur vorsichtig gesalzen. Unsere Speisen werden mild gewürzt und frische Kräuter als Würzmittel für die Zubereitung bevorzugt. Bei Unverträglichkeiten von Nahrungsmitteln setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung.

PREISE

Ein GRÜNSCHNABEL-Menü kostet (inkl. MwSt.) für ein:

Kindergartenkind	2,75 Euro
zus. Fleischgericht pro Woche	1,50 Euro
Grundschulkind	2,95 Euro
zus. Fleischgericht pro Woche	1,70 Euro

Schonkostgerichte werden individuell nach Mehraufwand berechnet.

Der Preis für die Anlieferung hängt von der Entfernung und der Größe der Gruppe ab. Nachtisch, Salat und Fisch sind im Preis enthalten.

Stornierungen können noch bis 9.00 Uhr für den folgenden Tag berücksichtigt werden.

Gerne können Sie unsere Mahlzeiten zwei Wochen lang ausprobieren. Der Preis beträgt dann 2,25 Euro pro Menü.

SERVICE

Die Mahlzeiten werden von uns sofort nach der Zubereitung mittels spezieller Thermobehälter heiß angeliefert.

Die Verteilung und Portionierung obliegt Ihrer Einrichtung.

Bei der nächsten Lieferung werden die sauberen und trockenen Behälter von uns wieder abgeholt.

Auch kleinen Gruppen machen wir gerne ein Angebot.

Als weiteren Service übernehmen wir Krankheits- und Urlaubsvertretungen.

Nach unserer Auffassung ist das Thema Ernährung keine Nebensächlichkeit. Daher versuchen wir die gesunde Versorgung unserer Kunden nachhaltig zu sichern:

- **Kinder erhalten ein gesundes und leckeres Mittagessen**
- **Eltern haben die Möglichkeit durch unseren Lieferservice auch privat problemlos Bioprodukte zu verwenden**
- **Erzieher haben den Vorteil durch unsere grünschnabel-Themenkiste viele Anregungen rund um das Thema Ernährung zu erhalten.**



BEISPIEL-SPEISEPLAN

Montag	Linsensuppe mit Tofu-Würstchen Joghurt mit Honig
Dienstag	Gemüsepizza Bunter Salat
Mittwoch	Gratinierte Bandnudeln mit Broccoli Apfel-Möhren-Salat
Donnerstag	Kaiserschmarren mit Apfelmus
Freitag	Bratfisch mit warmem Kartoffelsalat Früchtespieß

RECHNUNGSABLAUF

Die Rechnungsstellung erfolgt zum 15ten und zum Monatsletzten, oder auch als monatliche Abo-Abrechnung.

Die Kündigungsfrist beträgt vier Wochen.

DIE GRÜNSCHNABEL-THEMENKISTE

Unsere GRÜNSCHNABEL-Themenkisten beinhalten Spiel- und Bastelideen rund um das Thema eines Lebensmittels aus der jeweils aktuellen Jahreszeit.

In unseren Kisten finden Erzieher und Pädagogen Anregungen und entsprechende Materialien, die Kindern einen tieferen, ganzheitlichen Zugang zu dem Nahrungsmittel, seiner Herkunft, Verarbeitung und möglichen Verwendung ermöglichen.

Die GRÜNSCHNABEL-Themenkisten stehen Ihnen jeweils für vier Wochen ab dem zweiten Quartal der Belieferung kostenlos zur Verfügung.

BIOLIEFERSERVICE

Zusätzlich bieten wir Ihnen einen Lieferservice für fast alle Arten von Bioprodukten an. Unsere Produktpalette beinhaltet frisches Gemüse, Obst, Milchprodukte, Eier, Hülsenfrüchte, Brotaufstriche, Getreideprodukte und vieles mehr. Wir setzen auf einen unkomplizierten Ablauf und auf einfache Wege. Bei Lieferungen in Ihre Einrichtung sparen Sie selbstverständlich die ansonsten zusätzlich anfallenden Anfahrtkosten.

Unser aktuelles Angebot erhalten Sie jeweils montags. Gerne können wir es Ihnen auch als E-mail zusenden. Gehen die Bestellungen bis Mittwoch bei uns ein, können Sie Ihre Lieferungen am Freitag in Ihrer Einrichtung abholen.

Die Bezahlung erfolgt bar bei Lieferung oder per Überweisung.

Bei einem Aufpreis von 2,50 Euro innerhalb Essens bringen wir Ihnen die Bestellung auch nach Hause.

Der Mindestbestellwert liegt für Einzel- und Gruppenbestellungen bei 10,- Euro.