



Schul- und Kindergartenverpflegung

Weil wir selber Kinder haben!

Überzeugen Sie sich persönlich!
Wir laden Sie gerne zum Probeessen ein.
Infos 11 bis 16 Uhr unter **0800 422 88 11**



Was magst Du heute?



Schulverpflegung mit dem Frische-Konzept

Kinder brauchen gesundes Essen, Ballaststoffe, Kohlenhydrate, Vitamine. Für ihre Entwicklung, ihr Wachstum, ihre Leistungsfähigkeit. Und das kann lecker sein und sogar Spaß machen! Es kommt dabei nur auf das richtige Konzept an.

Schulessen als Energielieferant – und als Genuss!

Erfahren, bodenständig und innovativ bietet Ihnen die Michael Eberhardt Catering GmbH drei gut durchdachte Konzepte für die Verpflegung an Schulen und Kindergärten. Dabei legen wir Wert auf eine positive Esskultur. Deshalb berücksichtigen wir nicht nur ernährungsphysiologische und ökologische Aspekte; unsere engagierten Küchenteams ermitteln in Umfragen die Wünsche der Kinder und Jugendlichen und gehen gezielt auf die geschmacklichen Vorlieben sowie auf religiöse Aspekte ein.

Heute setzen bereits gut 80 Schulen und Kindergärten auf unsere überzeugenden Ernährungs- und Servicekonzepte. Wir sind aktiv im Großraum Rhein/Wupper:

Bottrop - Düsseldorf - Neuss - Hagen - Wuppertal - Iserlohn - Essen

Service, genau nach Ihrem Bedarf

So unterschiedlich die Voraussetzungen vor Ort, so individuell sind unsere Service-Konzepte. Stehen bei Ihnen keine Mitarbeiter für die Bewirtung der Kinder oder die Abläufe im Küchenbereich zur Verfügung, stellen wir Ihnen geschultes Personal.

Ob Cook & Chill-Verfahren oder Warmverpflegung – wie Ihre Anforderungen umzusetzen sind, definieren wir gemeinsam mit Ihnen, partnerschaftlich und serviceorientiert. Wir finden entsprechende Lösungen.

Schauen Sie uns bei der Arbeit zu!
Infos von 11 bis 16 Uhr unter Hotline:
0800 422 88 11

Besuchen Sie unsere Kochzentrale, schauen Sie uns über die Schulter oder testen Sie uns bei einem Probeessen – Sie sind herzlich eingeladen!



Unsere Kunden erwarten frische Produkte, einen umfassenden Service und flexible Lösungen für die unterschiedlichsten Anforderungen.





Wir sind Bio-zertifiziert – Brief und Siegel für die Gesundheit Ihrer Kinder

Wir sind Bio-zertifiziert, unsere Öko-Nummer lautet: ÖKO-006

Die Michael Eberhardt Catering GmbH ist Bio-zertifiziert. Eine gesundheitsfördernde sowie optisch und geschmacklich ansprechende Speisenversorgung für unsere Kinder und Jugendlichen liegt uns besonders am Herzen. So achten wir beim Einkauf der Lebensmittel auf beste Qualität und Frische und bevorzugen regionale und saisonale Produkte. Die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) setzen wir tagtäglich in unseren Speisenplänen um.

Unsere Qualitäts-Definition bei der Menüzubereitung für Schulen und Kindergärten



Die Speisekarte enthält drei Gerichte zur Auswahl; Lehrkräfte und Küchenleiter legen die Menüs wochenweise fest.

Die Gewichtsanteile für Fleisch und Gemüse sind altersspezifisch ausgerichtet, der entsprechende Eiweiß-, Fett- und Kohlenhydratanteil wird berücksichtigt.

Wir arbeiten nach zertifizierten Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Evtl. Allergene sind auf den Speisenplänen angegeben.

Gemüse, Salat und Obst werden unter saisonalen und regionalen Aspekten ausgewählt, Frischware bevorzugt!

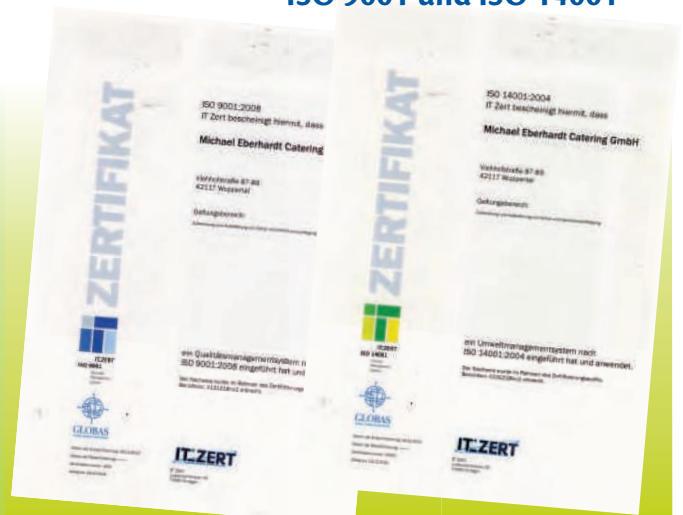
Die Portionen sind kindgerecht nach Altersstufen ausgelegt.

Bei allen Lebensmitteln achten wir auf eine vitaminreiche und schonende Verarbeitung.



Zertifiziertes Qualitäts- und Umweltmanagement nach ISO 9001 und ISO 14001

Jeden Tag mit Leidenschaft!



Cook & Chill:

Frisch gekocht – schnell gekühlt!

Durch dieses innovative System erreichen wir deutlich mehr Frische und Qualität. Die warmen Speisenkomponenten bereiten wir auf herkömmliche Weise zu, allerdings nur bis kurz unterhalb des Garpunktes. Sofort danach werden sie in einem speziellen Verfahren sehr schnell auf eine Temperatur von plus 3 Grad abgekühlt – nicht gefroren.

Die gekühlten Komponenten liefern wir an die jeweilige Schule aus. Unmittelbar vor der Ausgabe werden sie dort in einem Konvektomaten auf Verzehrer temperatur erhitzt bzw. fertig gegart und kommen zum gewünschten Zeitpunkt heiß auf den Teller. Mit Salaten, Rohkost und Obst sowie Desserts ergänzen wir die gesunde frische Küche.

Vorteile, die man sieht und schmeckt

- geringe Standzeiten, bessere Essensqualität
- reich an Vitaminen und Nährwerten
- top in Optik und Geschmack



Unser rollendes Restaurant

Beim Cook & Chill-Verfahren können die gekühlten Komponenten auch direkt aus unseren speziell hierfür entwickelten Servierwagen zur Speisenaufbereitung ausgegeben werden. So ermöglichen wir Ihnen, auf eingeschränkte Personal- und Raumkapazitäten einzugehen.

High-Tech auf Rädern

unsere Servierwagen bieten das perfekte Klima:
in getrennten Kalt- und Warmzonen werden die Speisen bedarfsgerecht gelagert, gegart und appetitlich serviert
durch das auf der Oberfläche integrierte Ceranfeld behalten die Speisen während der Ausgabe ihre Temperatur
das hygienische Sichtfenster ermöglicht den Gästen den Blick auf die Menüs



Pluspunkte der kindgerechten Mittagsverpflegung durch Michael Eberhardt Catering:

frisch zubereitete,
abwechslungsreiche,
vitamin- und nähr-
stoffhaltige Speisen
aus der Region

zertifizierte Qualität
in Einkauf, Zuberei-
tung, Service und
Hygiene

maximale Flexibilität,
optimierte Logistik
und Kosteneffizienz

minimierter
Personaleinsatz
bis hin zu unserem
Rund-um-Service



Konzept 3

Warmverpflegung: Qualität kann man schmecken

Wir wissen, was Kinder brauchen. Aber auch, was sie wollen.

Wir erarbeiten den Speisenplan nach Vorgaben der DGE und orientieren uns am saisonalen Angebot. Dabei achten wir darauf, dass wöchentlich vegetarische, Vollwert-, Gemüse-, Rohkost- und Fischgerichte auf dem Speisenplan stehen. Aber auch Nudeln und Fleisch sowie Süßspeisen in den verschiedensten Variationen kommen bei uns nicht zu kurz.

Die Menüs werden vor der Auslieferung frisch gekocht; eine möglichst kurze Standzeit und unsere schnelle Lieferung sorgen dafür, dass das Essen stets heiß bei Ihnen ankommt.

Unsere geschulten Mitarbeiter liefern die frischen Speisen in Wärmebehältern an. Vor Ort werden sie vom Schulpersonal für die Kinder appetitlich portioniert und ausgegeben.

Zu süß, zu fett, zu ungesund. Das gilt nicht bei uns! Besonders gut schmeckt's den Kindern

an unseren Aktionstagen, wenn sie aktiv an der Zubereitung mitwirken

z. B. an der Pastabar mit verschiedenen Soßen zum Selbstbedienen, mit knackigen Salaten und hausgemachten Dressings

wenn der selbst gefüllte Hamburger mit frischen Zutaten zum Highlight des Tages wird





Wir kochen nicht nur – wir liefern Konzepte, die überzeugen

Schauen Sie uns bei der Arbeit zu!
Wir laden Sie gerne in unsere Küche ein.
Infos 11 bis 16 Uhr unter **0800 422 88**

Die Michael Eberhardt Catering GmbH

übernimmt die Verantwortung für beste Qualität,
perfekte Hygiene und einen zuvorkommenden
Service

bietet Ihnen maximale Flexibilität und
Zuverlässigkeit in der gesamten Abwicklung

ist Bio-zertifiziert und ebenfalls nach den Normen
ISO 9001 sowie ISO 14001 zertifiziert

bietet Ihnen optimale Logistik und Kosteneffizienz
bei geringem Personalaufwand

Michael Eberhardt Catering GmbH

Bürostandort: Humboldtstr. 2 · 41468 Neuss

Tel.: 02131/70 15 43 · www.catering-eberhardt.de

Kochzentrale Wuppertal: Infos 11 bis 16 Uhr unter

Info hotline: 0 8 0 0 4 2 2 8 8 1 1



Was magst Du heute?