

# DARAUF ACHTEN WIR

leckere und gesunde Küche

Kindgerechte Rezepturen bedeuten hochwertige Zutaten wie z.B.:

zertifizierter Fisch

regionales Fleisch

selbstgestampftes Püree aus frischen Kartoffeln

Verwendung von Rapsöl (besonders viele wichtige Omega 3- und Omega 6-Fettsäuren)

Weniger Zucker

Unsere Desserts, Dressings und Saucen kommen aus eigenem Hause. Daher können wir den Gehalt an Zucker steuern. Hier ist weniger immer MEHR!

Das Salz in der Suppe

Unserer Rezepturen sind vorzugsweise **salzarm** und wenn gewürzt wird, wird stets jodiertes Salz verwendet

Gentechnisch veränderte Zutaten werden bei uns nicht gelistet.

Info

Wir fügen unseren Gerichten keinerlei Zusatzstoffe hinzu.

Kein Produkt mit Geschmacksverstärkern – das ist unser oberstes Gebot!

Unverträglichkeiten? Kein Problem. Wir kennzeichnen alle Allergene und Zusatzstoffe.



## UNSER KIOSK

individuell und nachhaltig

Wir bieten ein **vollwertiges** Frühstücksangebot, eine **ausgewogene** Zwischenverpflegung und ein **abwechslungsreiches** Snackangebot an\*. Das bedeutet für uns:

Die Mensen und Kiosks sollen ein **Wohlfühlort** sein

Unsere freundliche **Arbeitsweise**, der **altersgerechte Umgang** lässt keine Wünsche offen

**Vollkorn** ist besser als Weizen

**Zuckerarme** Getränke und „Nervennahrung“

In unserem **Sortiment** fließen **die Wünsche** der Schule ganz individuell mit ein.

Wir besitzen ein eigenes **Pfandsystem** und sorgen für

**weniger Müll** auf dem Schulhof

**Brötchentüten** nur auf Wunsch – das **spart Ressourcen!**

Wenn Sie Fragen dazu haben, wir beraten Sie gerne, ob am Telefon oder per Email



\*je nach Standort individuell

keppner Schulverpflegung

# WIR GEBEN IHREM KIND DIE MAHLZEIT DIE ES BRAUCHT



Jetzt neu - Schnelle Info?

Einfach eine Whatsapp Nachricht an die 0160 930 520 41 senden



keppner Schulverpflegung

Neubuschweg 77  
47877 Willich

Telefon 02154 / 816 560 - 0  
Telefax 02154 / 816 560 - 7  
info@keppner-schulverpflegung.de

www.keppner-schulverpflegung.de

Erste Infos



# DAS SIND WIR

mit viel Herzblut für ein leckeres Essen

2007 als kleine Cateringküche gestartet, beschäftigen wir 67 Mitarbeiter an unserem Standort in Willich, was uns wirklich sehr stolz macht!

Wir ♥ das was wir tun und stehen hinter unserem Essen! Außerdem testen wir es täglich.

Derzeit dürfen wir im Durchschnitt 3.000 Mittagessen am Tag für unsere Kinder kochen.

Wir machen Schulverpflegung nicht nebenbei, sondern haben uns auf die Bedürfnisse in der Kinder- & Jugendverpflegung spezialisiert.

Wir verstehen uns selbst als regional verwurzeltes Unternehmen am Niederrhein.

Bei der Warmverpflegung liegt unser Liefergebiet rund um unsere Küche in Willich.

Die Liefertouren mit unseren nährstoffschonenden Cook & Chill Gerichten (gekühlte Anlieferung) erreichen Schulen, die bis zu 120km entfernt liegen.

Wir beziehen unsere Lebensmittel überwiegend regional von lokalen Produzenten.

Dabei berücksichtigen wir vor allem kleine Erzeuger mit Direktvermarktung



# SO KOCHEN WIR

Qualität ist was wir mögen

Unsere Speisepläne werden nach den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) erstellt und in unserer modernen Großküche in Willich gekocht, hygienisch verpackt und von dort aus geliefert.

Unsere Köche werden dabei von unserer Diplom-Oecotrophologin unterstützt

Ergänzt werden unsere handwerklich gemachten und frisch gekochten Menüs durch bunte Salate, knackige Rohkost und Desserts

Bei uns wird u.a. das Kochverfahren Cook & Chill genutzt.

Die Gerichte werden schonend gegart und anschließend auf +3°C schockgekühlt

Vegetarische Alternativen stehen täglich zur Wahl.

Bei der Gerichtauswahl fließen Ihre und die Wünsche Ihrer Kinder auch immer wieder mit ein.

Feedback willkommen

# AUSZUG UNSERES MENÜPLANS



kids choice

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fischstäbchen mit Petersilienreis, selbstgemachter Remoulade und Brokkoli	Rindergulasch mit Nudeln, dazu Erbsen und Möhrchen	Gemüsefrikadelle mit Kartoffelpüree, dazu braune Rahmsauce, grüner Salat und Joghurtdressing	Putenbraten mit Sauce, Salzkartoffeln und Möhren	Lasagne al forno Nudelgericht mit Rinderbolognese-sauce, dazu Gurkensalat und Sahnedressing
Menü 2	Tortellini mit fruchtiger Tomatensauce und Gurkenrohkost	Kartoffelcremesuppe mit Wurzelgemüse dazu ein Laugenbrötchen	Hähnchengeschnetzeltes mit Curry-Rahmsauce und Gemüseris	Spätzle mit Rahmsauce, Blattsalat und Vinaigrette	Nasi Goreng (asiatisches Reisgericht, gebraten) mit verschiedenem Gemüse und süß-saurer Sauce
<b>Unsere Desserts</b> (täglich wechselndes Dessert/Frischobst) Montag und Donnerstag: Obst Dienstag: Pudding Mittwoch: Honigjoghurt Freitag: Überraschungsdessert		<b>Gut zu wissen</b> Zusätzlich bieten wir an: Wunschgerichte, wechselnde Salatbar mit großer Auswahl, verschiedene Kochevents*			

Bei dem dargestellten Menüplan handelt es sich lediglich um ein Beispiel aus der Praxis.

\*je nach Standort individuell

Erklärung: „roter Faden“ bedeutet, dass diese Mahlzeiten nach DGE zusammengestellt wurden.



Geschäftsführer Kilian Keppner & Betriebsleiter Philipp Enxing