

## Grundsätzliches zu unseren Speisen und unseren Service:

- Unsere Wurst- & Fleischerzeugnisse werden in unserer eigenen Metzgerei produziert, somit können wir für Frische und Qualität garantieren
- Wir berücksichtigen die Wünsche der Endverbraucher (Kinder) Beispiel 1: die Kinder mögen bei Zwiebelrahmschnitzel keine großen Zwiebeln in der Soße!? –für uns kein Problem wir gingen auf den Wunsch ein, ohne dass die Kinder auf dieses Gericht verzichten mussten! Beispiel 2: die Kinder essen sehr gerne Currywurst mit unserer selbstgemachten Soße doch die kalkulierte Menge die normalerweise ausreicht, langt bei Currywurst nicht aus, wir reagierten und stockten die Portionsmenge der Currywurst auf. **OHNE AUFPREIS & OHNE QUALITÄTSVERLUST (keine billigen Zukäufe alles hochwertige Eigenproduktion!)**
- Wir vergessen aber dabei nicht den gesundheitlichen Aspekt; d.h. wir versuchen auf **unnötige Zusätze zu verzichten**, wie zum Beispiel: Glutamat, Mondamin.....
- Wir verwenden **KEINE Fertigprodukte**
- Wir greifen bei der Herstellung unsere Gerichte auch auf „exotische“ Gewürze zurück und verwenden verschiedene **frische Kräuter**
- Wir verwenden bei der Herstellung unserer Gerichte **nur hochwertige Produkte**; d.h. zum Beispiel bei der Herstellung von Geschnetzelten verwenden wir ausschließlich nur fettfreies Schinkenfleisch aus dem Schlegel (Schnitzelstücke)
- Beim Zubereiten unserer Gerichte verwenden wir nur Pflanzenfett, Pflanzenöl & Olivenöl
- Wir versuchen auch mit Absprache der Betreuer (Lehrkräfte, Hortleiter usw.) **Gemüsegerichte oder Gemüsebeilagen mit in den Speiseplan einzubauen!**
- Wir nehmen die Herstellung der Speisen für **Moslems, Vegetarier oder auch Allergiker ERNST!** Diese Speisen werden immer separat zubereitet und immer unter Berücksichtigung der vorgegebenen Richtlinien, die zur Herstellung der jeweiligen Speisen notwendig sind!
- Der Speisenplan wird wie gewohnt für **10 Wochen erstellt & hängt im Speisesaal** aus
- Wünsche & Anregungen in der Speisenauswahl nehmen wir immer gerne entgegen und werden mit Absprache der Zuständigen im Speiseplan eingebaut!

Unser Ziel ist es, unsere Speisen ständig zu verbessern und dabei auch den Gesundheitlichen Aspekt nicht aus den Augen zu verlieren.

Letztendlich entscheidet jedoch der Endverbraucher (**die Kinder = die größten & ehrlichsten Kritiker!**) „was auf den Tisch kommt bzw. gegessen wird!“

Mit freundlichen Grüßen  
A. Schöll Partyservice