

# Mittagsverpflegung

Anita und Markus Diermeier

## Mein Motto



## Wir stellen uns vor

- seit 2004 Hausmeister der Grund- und Mittelschule Rain
- seit 2007 kochen wir für unsere Ganztags-, Nachmittags- und Mittagsbetreuungskinder
- seit 2011 beliefern wir den Kindergarten in Rain
- seit 2018 auch den Kindergarten in Niedermotzing und Atting
- wir kochen für ca. 180 Kinder am Tag
- 2017/2018 Teilnahme an Coaching KiTa-Verpflegung
- Seit Mai 2018 einsemestrigen Studiengang Hauswirtschaft in der Landwirtschaftsschule in Straubing

## Unser Service

- Täglich kindgerechte, gesunde und ausgewogene, frisch gekochte Menüs
- Optimierte Speisepläne laut dem DGE-Qualitätsstandards (ein Jahr Coaching Kitaverpflegung „Kita-Tischlein, deck dich!“)
- Wir verwenden immer frische Zutaten, wenn möglich BIO, überwiegend Regional
- Wir achten auf schonende Garmachungsarten
- Die von uns selber erstellten Speisepläne werden immer 2 Wochen im Voraus zugesendet
- Wir sind immer für Sie erreichbar und kümmern uns persönlich um Ihre Anliegen
- Wir gehen gerne auf Wünsche ein und versuchen diese umzusetzen



## Zum Kochen

- Kartoffeln, Eier, Zwiebeln, Obst und Gemüse beziehen wir von unserem regionalen Landhof (Gänger)
- Die Suppen stellen wir grundsätzlich selber her, natürlich ohne Konservierungs-, Geschmacks-, und Farbstoffe (nichts aus der Packung)
- Für Salate verwenden wir nur frische Zutaten, keine Dosenware, die Dressings werden von uns frisch zubereitet.
- Marmeladen werden selbst hergestellt, dabei achten wir auf möglichst geringen Zuckerzusatz
- Obst, wie z. B. Kirschen, sind selbst eingekocht, alles regional



- Fleisch kaufen wir frisch
- Alle Soßen werden ohne Zugabe irgendwelcher Hilfsmittel wie Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe, Aromen oder Fertigpulver zubereitet
- Kartoffelpüree wird frisch aus Milch und Kartoffeln hergestellt, ohne die Verwendung von Pulvermischungen
- Fleischpflanzerl oder Lasagne machen wir aus frischem Hackfleisch; das Hackfleisch machen wir selber, keine Fertigprodukte



- Schnitzel werden selber gewürzt und paniert
- Mehlspeisen werden alle selber gemacht
- Knödel, Spätzle werden frisch zubereitet, keine Fertigprodukte
- Unser Hefeteig für Pizza und Rohrnudeln wird frisch zubereitet
- Wir kochen auch für Kinder mit bestimmten Bedürfnisse (Allergiker etc.)



