

**Regionale,
gesunde, frische
und leckere
Kinderküche**
Unsere Profiköche
sind für Sie da!

Sehr geehrte Damen und Herren,

gerne möchten wir Ihnen unseren 1989 gegründeten Meisterbetrieb mit modernen Konzepten der Gastronomie für Kinderküche präsentieren.

Unser engagiertes, professionelles Küchenteam bereitet täglich frisch, liebevoll und schonend die Speisen für unsere kleinen Gäste zu.



**Gesundes Essen für
KiGa, Kitas und
Grundschulen**

Eine gesundheitsförderliche, abwechslungsreiche Küche ist wichtig für das Wachstum, sowie die Entwicklung unserer Kinder. Unsere Philosophie ist das Ernährungsbewusstsein der Kinder zu fördern und ihnen Freude an gesundem und leckerem Essen zu vermitteln. Deshalb hat die Oskar Catering GmbH sich spezialisiert die Speisen, in Anlehnung an den Richtlinien verschiedener Ernährungsinstitute täglich frisch und schonend zu kochen.



Lebensmittel

Suppen, Gemüse, Salate, Rohkost so wie frisches Obst, Quarks, Joghurts und Puddings ergänzen die Gerichte und schaffen ein abwechslungsreiches Angebot.

Bei unserem Konzept legen wir höchsten Wert auf die Verwendung von hochwertigen, regionalen Lebensmitteln aus kontrollierter Herkunft.



**Nachhaltigkeit,
eine reine Küche
und reine Töpfe.**

In unserem modernen nach Niedrigenergiekonzept gebauten Kochhaus ist Nachhaltigkeit längst kein Fremdwort mehr. So werden heute schon unsere Speisereste in der Biogasanlage zu Strom aufbereitet, sowie durch unsere Photovoltaikanlage bis zu 60 % der Energie im Hause selber genutzt. Die Kühlungsabwärme wird im Wärmetauscher für unsere Heiß-Wasseraufbereitung und Heizungsanlage optimal aufbereitet und genutzt.



**Weiterbildung und
Zertifizierung**

Unsere Küche ist nach strengen EU - Hygiene Standards HACCP zertifiziert und ein fester Bestandteil unseres Qualitätssystems. Um unseren Betrieb weiter zu optimieren und zu qualifizieren, arbeiten wir in engem Kontakt mit dem Amt für Ernährung - Fachzentrum Ernährung für Kindertageseinrichtungen zusammen. Weitere zukunftsorientierte Zertifizierungen zur Sicherung des Qualitätsstandards in der Gastronomie sind: GMP / BHG / IHK



**Unsere
Speisegestaltung
für ein Kinderessen**

Der Speiseplan wird in acht wöchigem Rhythmus geplant. So gibt es immer im Wechsel eine Hauptspeise mit 2 - 3 Teilen. Wie z. B. wöchentlich ein Fleischgericht, eine Nudelspeise, ein Fischgericht, ein Vegetarisches Gericht und ein Süßspeise. Im Wechsel ergänzen Suppen, Beilagen, Gemüse, Salate, Rohkost so wie frisches Obst, Quarks, Joghurts und Puddings die Gerichte und schaffen ein abwechslungsreiches Angebot.



Einen guten Appetit wünscht euch
Euer Oskar Catering Team !