Haben Sie Appetit bekommen?

Dann bieten wir Ihnen gerne einen Besichtigungstermin vor Ort an, damit Sie sich ein eigenes Bild machen und unser Team persönlich kennen lernen können.

Sie haben Fragen oder möchten ein konkretes Angebot?

Wir freuen uns darauf, von Ihnen zu hören.

ST. BONIFATIUS
Pfarrei Heilig Geist
Am Weiher 29
20255 Hamburg

040/ 696 383 862
kueche@bonifatius-eimsbuettel.de
www.besserschmecker-hamburg.de

Besser Schmecker

Wir kochen für Kinder

Küche St. Bonifatius

„Mens sana in corpore sano.“

Ein gesunder Geist wohnt
in einem gesunden Körper.

Qualitativ hochwertiges und abwechlungsreiches Essen ist besonders für Kinder die Voraussetzung für Lebensqualität, Ausgeglichenheit und Zufriedenheit.

Ein Speiseplan mit ausgewogenen Mahlzeiten, die Kindern schmecken, sollte daher gerade in Schulen und Kitas eine Selbstverständlichkeit sein.

Als Spezialist von Kita- und Schulverpflegung liegt uns die Qualität des Mittagessens besonders am Herzen. Um unseren Kindern ein gleichbleibend hohes Niveau zu bezahlbaren Preisen bieten zu können, betreiben wir seit 2013 eine eigene Produktionsküche, die sowohl die Kita St. Bonifatius, als auch die Katholische Schule am Weiher täglich mit vollwertigen Mahlzeiten versorgt.

Unser eingespieltes Team von sehr gut ausgebildeten Köchen*innen mit jahrelanger Erfahrung in der Versorgung von Kita- und Schulkindern erstellt einen wöchentlich wechselnden Speiseplan, der die Vorlieben der kleinen Feinschmecker berücksichtigt.

Die Wünsche der Kinder stehen für uns im Vordergrund. Deshalb wird der Speiseplan auch regelmäßig an die unterschiedlichen Bedürfnisse unserer kleinen Kunden angepasst.

Unsere ausgewiesenen Preise beinhalten unser Tagesgericht und je nach Wunsch Salat und Nachtisch oder Obst sowie den Transport. Bei Bedarf können auch Geschirr, Besteck und weiteres Equipment auf Anfrage mitgeliefert werden.

Unser Angebot

Wir bieten einen täglich wechselnden Mittagstisch, der durch Salat und Nachtisch oder Obst ergänzt werden kann

Wir bieten einen Wochenplan, der sowohl vegetarische wie auch Fleisch- und Fischgerichte enthält

Wir achten auf eine frische, ausgewogene und gesunde Ernährung, die sich an den Richtlinien der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) orientiert

Wir verarbeiten hauptsächlich regionale und saisonale Produkte

Wir passen das Angebot flexibel und unkompliziert an Unverträglichkeiten und spezifische Ernährungsweisen an

Zusätzlich können auch Lunchpakete angeboten werden

Wir bieten einen erstklassigen Lieferservice und beschränken uns auf kurze Wege, um garantiert frisches und warmes Essen bereitstellen zu können

Gerne würde unser Küchenteam auch die Kinder in Ihrer Einrichtung mit unserer kindgerechten Küche verwöhnen!