



Kunterbunte
KÜCHE

Bringt Vielfalt auf den Teller

Das ausgewogenste Catering Hamburgs – für Schulen, Kitas und Bildungseinrichtungen

Vorwort

Essen lernen wir früh.
Gut zu Essen lernen wir
ein Leben lang.

Die Kunterbunte Küche versteht sich als Catering, das ein nachhaltiges, vollwertiges und abwechslungsreiches Speiseangebot in Kitas und Schulen bringt. Bei uns geht es nicht nur um reine Nahrungsversorgung, sondern vielmehr um Spaß an buntem Essen und dem pädagogischen Mehrwert, der hinter einer bewussten Ernährung steht. Wir wecken Neugier und stärken die Gemeinschaft beim Essen. Dafür erhalten unsere großen und kleinen Gäste einen ausgewogenen Speiseplan, den sie nach ihrem Geschmack individualisieren können. Für uns ist eine gesunde Ernährung der Schlüssel zum Erfolg: für die Schule, für die Kleinen und für ihre Zukunft. Die Kunterbunte Küche bringt Ihnen Vielfalt auf den Teller.

*» Essen macht Spaß. Essen ist bunt.
Essen kann man lernen. «*





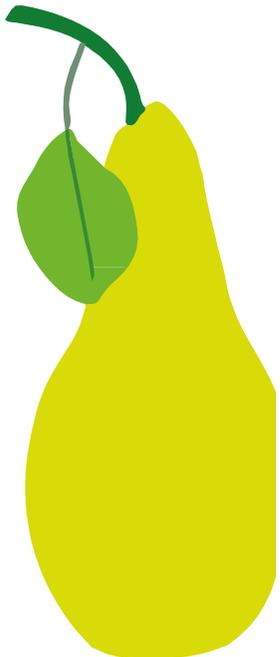
KUNTERBUNTE KÜCHE

Was wir bieten

Guter Geschmack ist individuell! Mit unserem Mischkost-Konzept decken wir alle Bedürfnisse unserer Gäste und Kunden ab. Die Schüler*innen erhalten täglich ein vollwertiges Essen und die Schule profitiert von unserem umfassenden Service-Angebot.

Die Kunterbunte Küche bietet Ihnen:

- Täglich drei vollwertige Gerichte (eines davon auch DGE-zertifiziert), mit Salat und Dessert oder Obst.
- Ein einfaches Bestellsystem, das transparent für Eltern und Schüler*innen ist.
- Saisonale Produkte aus der Region: Rohkost, Salate und frisches Obst gehören immer zu unserer Speiseplanung.
- Mehrweggeschirr, -verpackungen und -besteck, die gut für die Umwelt sind.
- Zwischenverpflegung im GreenKiosk für die Pausen mit Belegwaren und Co.
- Die Zubereitung der Mahlzeiten im »Cook & Chill«-Verfahren sowie einer Frischeproduktion vor Ort.
- Ein Catering, das schnell auf Feedback und Anregungen reagiert.
- Ein Inhouse-Servicecenter, das täglich für Schulbüros, die GBS, Schüler*innen und Eltern erreichbar ist.



Die Vitalküche

In unserer Vitalküche bekommt man die Vorteile einer ausgewogenen Ernährung gezeigt. Unsere Gäste entscheiden selbst, was auf ihre Teller kommt. Dabei berücksichtigen wir Allergien sowie kulturelle Essgewohnheiten und wecken gleichzeitig die Neugier, unbekannte Gerichte zu entdecken.

So funktioniert's

Die Schüler*innen wählen zwischen zwei Basismenüs und bestimmen die Beilagen ganz nach ihrem Geschmack vor Ort.

Beispiel Menü 1

Basis:

Gegrilltes Lachsfilet mit Zitronensauce

Beilagensvorschlag:

Erbsen-Wurzelgemüse und Kartoffelpüree
Die Beilagen können vor Ort variiert werden.

Beispiel Menü 2 (vegetarisch)

Basis:

Süßkartoffel-Rucola-Burger mit Currysauce

Beilagensvorschlag:

Paprikakompott und Röstkartoffeln
Die Beilagen können vor Ort variiert werden.

Nudel- und Salatbar

Zusätzlich steht unseren Gästen einetäglich wechselnde Nudel- und Salatbar zur Verfügung. Dazugehörige Menüvorschläge geben »salatunerfahrenen« Schüler*innen Inspiration. (Beispiel rechts)



Besserwisser-Salat

Mit diesem Salat wird das Hirn so richtig angetrieben.
Perfekt für Klausuren und Lernphasen.

Unsere Software für die Schulmensa



1

Bestellung

Mithilfe der Zugangsdaten können Schüler*innen und Eltern über den Browser oder mit der App das Essen für die ganze Woche bestellen. Falls an einem Tag das Essen doch nicht gebraucht wird, kann man es bequem bis am Morgen abbestellen. Dauerauftrag für bestimmte Tage möglich!

2

Einmalige Registrierung

Mit der neuen Software »MensaMax« bieten wir Eltern und Schülerschaft ein hohes Maß an Komfort und Transparenz. Auf der Seite werden alle wichtigen Daten sowie Informationen zu Unverträglichkeiten etc. eingegeben. Anschließend erhalten sie eine Mail mit den erforderlichen Zugangsdaten.

Auch als App für Android

Menüs

Täglich werden drei vollwertige Gerichte mit Vorspeise und Nachtisch angeboten. Über das Chipsystem können wir sehen, welches Essen bestellt wurde und auf welche Unverträglichkeiten individuell beachtet werden muss.

3

Beilagen zusammenstellen/ tauschen

Die Beilagenkomponenten können spontan, nach Geschmack und Laune ausgewählt und ausgetauscht werden. Außerdem steht eine sich täglich wechselnde Nudel- und Salatbar zur Verfügung.

4

Bezahlung

Die Bezahlung erfolgt über einen Chip, den jede*r Schüler*in erhält und der mit einem Guthaben aufgeladen wird. Das ist gerade für BuT-Schüler*innen ein gutes System, da hier kein Unterschied zwischen vollzahlenden und geförderten Schüler*innen stattfindet. Zusätzlich beschleunigt es die Abläufe am Counter.

5

Das Essen genießen *Guten Appetit!*

Kontakt und Lieferanten

Die Kunterbunte Küche bietet mehr als nur Schulessen, sondern frische, regionale Zutaten, abwechslungsreiche Essen, umweltschonende Verpackungen und kurze Transportwege. Hierbei ist unser höchstes Ziel; ein genussvolles und gleichzeitig nachhaltiges Mittagessen für alle Schüler*innen.

Sie interessieren sich für die Kunterbunte Küche oder haben Fragen?

Dann kontaktieren Sie uns. Gerne kommen wir bei Ihnen vorbei und stellen Ihnen unser Angebot unverbindlich vor.

Serviceteam

Tel.: 040 6503959 – 10

E-Mail: service@kunterbunte-kueche.de



kunterbunte-kueche.de



KUNTERBUNTE KÜCHE