Frisch.
Regional.
Vielfältig.

Vielfalt entdecken – Vielfalt schmecken

DIE MITTAGSVERPFLEGUNG MIT DER EXTRA PRISE VIELFALT

Herzlich willkommen bei VielfaltMenü! Seit über 20 Jahren ist es uns eine Herzensangelegenheit, Schulkinder ausgewogen zu ernähren. Wir versorgen Kids aller Altersstufen mit täglich frischen Gerichten, die ihnen wertvolle Energie zum Wachsen und Lernen geben. Aber das reicht uns nicht. Ob Spezialmenüs oder Kochkurse – unsere Aktionen machen neugierig auf eine achtsame Lebensweise.

Wie wäre es mit einem Blick hinter die Kulissen von VielfaltMenü? Erfahren Sie mehr über uns und kommen Sie gern zu einem Blick hinter die Kulissen in einer unserer Küchen vorbei. Melden Sie sich gleich an und verkosten Sie vor Ort!

So kochen wir

Cook & Hold
In unserer Regionalküche in Plauen kochen wir das Mittagessen täglich frisch für Ihre Einrichtung. Kurze Wege, ein modernes Equipment, ein schonender Transport und eine optimierte Logistik sorgen dafür, dass wir Ihren Kindern die frisch gekochten Speisen nicht nur pünktlich, sondern auch heiß und in hoher Qualität servieren.

Diese Besonderheiten in der Verpflegung setzen wir um:

- ✓ Hoher Frischkostanteil und Einsatz regionaler und saisonaler Produkte ausgesuchter Lieferanten - etwa 45 % an Obst & Gemüse ordern wir aus Deutschland – 85% davon aus nachhaltigem Anbau, Rindfleisch wird zu 82%, Schweinefleisch zu 90% und Geflügel zu 74% aus Deutschland bezogen
- ✓ Milde Würzung mit Jodsalz und frischen Kräutern
- ✓ Zucker verantwortungsvoll dosiert & Verwendung hochwertiger Pflanzenöle
- ✓ Keine Verwendung von Geschmacksverstärkern

Genuss? Aber sicher!

Abwechslungsreich, vollwertig und lecker: Unsere Ernährungsexperten wissen wie individuelle Verpflegung in Schulen geht. Sie konzipieren optimal ausgewogene Speisepläne mit wichtigen Nährstoffen, mit denen die Kids fit durch den Tag kommen. Unsere Menülinien lassen wir auch Wunsch von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zertifizieren.

STANDORTE:
- Betriebsstätte Plauen
  Wieprechtstraße 2 in 08525 Plauen

Unser Angebot für Schulen

MITTAGESSEN – Vollwertig, frisch und lecker
Ein vielseitiger Mix aus Tradition und Trend bringt gute Laune auf den Tisch. Bei täglich mehreren Wahlgerichten (davon mindestens eines vegetarisch) ist für jeden etwas dabei!

DIE VITAMIN-NASCHBAR – Genussvoll gesund
Dieses Büfett mit wechselnden Salaten, Rohkost, appetitlichem Frischobst und leckeren Desserts animiert die Kids dazu, sich per Selbstbedienung gesund satt zu essen.

UNSER STANDARD – Natürliche Zutaten
Frische Lebensmittel, Vollkorn- und Bio-Produkte aus kontrolliert ökologischem Landbau sorgen für natürlichen Genuss und einen guten Geschmack.

SONDERKOST – sorgfältig und achtsam
Für Kinder mit Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten kochen wir eigene Mahlzeiten. Auch auf ethnische und religiöse Besonderheiten nehmen wir Rücksicht.

FUN-TASTIC – Das Gute-Laune-Büfett
Fast wie im Urlaub! Am Fun-tastic Büfett stellen sich die Schüler aus appetitlich angerichteten warmen und kalten Speisen ihr Lieblingsessen zusammen. Dazu gibt es attraktive Aktionen und auch mal eine Wok-Station.

Lernen & Spaß verbinden

Damit Kids spielerisch lernen, sich ausgewogen zu ernähren, unterstützen wir Eltern und Schulen mit coolen Aktionen zur Ernährungserziehung:

- Unser Tipp: das Kochevent „cook@school“
- Abwechslung durch Paule, Olga & Co. mittels Korbtheater
- Ausflüge zu Lieferanten
- Ernährungsworkshops

Das 1x1 des Bestellens

Mit der VielfaltMenü App und Webseite wird die Anmeldung zum Essen, die Essensbestellung sowie die Um- oder Abbestellungen so kinderleicht wie das kleine 1x1.

Jetzt gleich auf Entdeckungstour gehen unter
www.vielfaltmenue.com
oder in der
VielfaltMenü App!

APP GEHT'S

- Infos zur Verpflegung, Aktionen und Gewinnspielen
- Tipps zu Ernährungsthemen und Allergenen
- Rezepte, News und Inspiration

Über VielfaltMenü

Seit 1991 sorgen wir ganz in Ihrer Nähe mit Herz und Leidenschaft für das leibliche Wohl von Kindern und Teenagern. Zu unseren Teams gehören unsere Köche/Köchinnen und Küchenhilfen, aber auch geschultes Ausgabepersonal, die Kundenbetreuung und Betriebsleitung, Ernährungsfachleute, Mitarbeiter/-innen im Bestell- und Abrechnungswesen sowie Fahrer/-innen.

UNSER ENGAGEMENT
Kurze Lieferwege sind für uns selbstverständlich. Ebenso setzen wir auf regionale und saisonale Zutaten, nachhaltigen Fisch und Meeresfrüchte aus nicht überfischten Beständen sowie ein kluges Energie- und Ressourcenmanagement.

KONTAKT:
Jeannette Troche / Kundenbetreuung
Telefon: +49 151 26442787
E-Mail:
jeannette.troche@vielfaltmenue.com