



VielfaltMenü

So viel
mehr als
gutes Essen.



Die Mittagsverpflegung mit der extra Prise Vielfalt

Herzlich willkommen bei VielfaltMenü!

Seit über 20 Jahren ist es uns eine Herzensangelegenheit, kleine und große Gäste ausgewogen zu ernähren. Wir versorgen Kinder aller Altersstufen mit täglich frisch gekochten Gerichten, die ihnen wertvolle Energie zum Wachsen und Lernen geben. Und wir tun noch mehr: Ob Spezialmenüs oder Kochkurse – unsere Aktionen machen neugierig auf eine achtsame Lebensweise.

Überzeugen Sie sich selbst. Gerne laden wir Sie zu einem Blick hinter die Kulissen in eine unserer Küchen ein.



Genuss? Aber sicher!

Abwechslungsreich, vollwertig und lecker: Unsere Ernährungsexpertinnen und -experten wissen, wie individuelle Verpflegung in Schulen geht. Sie konzipieren optimal ausgewogene Speisepläne mit wichtigen Nährstoffen, mit denen die Kinder fit durch den Tag kommen. Unsere Menülinien lassen wir auf Wunsch von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zertifizieren.

Wir machen das. Engagiert.

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.



Wir machen das. Kindgerecht.

UNSER ANGEBOT FÜR SCHULEN.

Mittagessen – vollwertig, frisch und lecker

Ein vielseitiger Mix aus Tradition und Trend bringt gute Laune auf den Tisch. Täglich kann zwischen mehreren Gerichten gewählt werden (mindestens eines vegetarisch). So ist für alle etwas dabei!

Unser Standard – natürliche Zutaten

Frische Lebensmittel, Vollkorn- und Bio-Produkte aus kontrolliert ökologischem Landbau sorgen für natürlichen Genuss und einen guten Geschmack. Wo immer möglich, beziehen wir unsere Lebensmittel regional und saisonal.

Sonderkost – sorgfältig und achtsam

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



So kochen wir

Cook & Chill

Wir pausieren den Garprozess und kühlen die frisch gekochten Speisen mit einem speziellen Verfahren auf 1 bis +4 Grad Celsius herunter. In modernen Kühlfahrzeugen transportieren wir das Essen zeitentkoppelt in die Einrichtung. Dort werden die Speisen punktgenau zur Pausenzeit regeneriert, angerichtet und serviert. Frischer Geschmack und nährstoffschonende Zubereitung garantiert.



Wir machen das. Möglich.

Vielfalt ist unser Anspruch. Denn Geschmäcker sind verschieden. Und ein buntes Leben ist abwechslungsreicher. Dafür bieten wir Gemeinschaftsverpflegung mit System. Sie wollen mehr über uns erfahren? Dann schauen Sie auf unserer Webseite oder auf Social Media vorbei.

-  vielfaltmenue.com
-  [vielfaltmenue](https://www.linkedin.com/company/vielfaltmenue)
-  [der_lachende_teller](https://www.instagram.com/der_lachende_teller)

APPetitlich bestellen

Mit der VielfaltMenü-App und -Webseite ist die An- und Abmeldung sowie die Essenbestellung ganz einfach. Und falls es doch einmal Fragen gibt, unterstützt unser 40-köpfiges Servicecenter die Eltern.

360°
Catering
mit System

Wir machen das. Erlebbar.

Damit Kinder spielerisch lernen, sich ausgewogen und gesund zu ernähren, unterstützen wir Eltern und Schulen mit coolen Aktionen zum Thema Ernährung und Umwelt:

- Kochworkshop „cook@school“

Frau Krebs - Kundenbetreuung

E-Mail: ines.krebs@vielfaltmenue.com