

DARAUF ACHTEN WIR

kindgerechte und gesunde Küche

kindgerechte
Rezepturen bedeuten
hochwertige Zutaten
wie z.B.:

zertifizierter Fisch

regionales Fleisch

selbstgestampftes Püree
aus frischen Kartoffeln

Verwendung von Rapsöl
(besonders viele wichtige
Omega 3- und Omega 6-
Fettsäuren)

Zucker in Maßen

unsere Desserts,
Dressings und Saucen
kochen wir alle **selbst**.
Daher können wir den
Gehalt an Zucker steuern.
Hier ist weniger immer
MEHR!

das Salz in der Suppe

unserer Rezepturen sind
vorzugsweise **salzarm**
und wenn gewürzt wird,
wird stets jodiertes Salz
verwendet

gentechnisch
veränderte Zutaten
werden bei uns nicht
gelistet

Info

kein Produkt mit
Geschmacks-
verstärkern – das ist
unser oberstes Gebot!



WIR GEHEN AUF BEDÜRFNISSE EIN

Allergien & Unverträglichkeiten

auch bei Lebensmittel-
unverträglichkeiten
können wir helfen

Wenn Sie Fragen dazu
haben, wir beraten Sie
gerne, ob am Telefon
oder per Email.



wir gehen bei der
Verpflegung auf die
individuellen
Bedürfnisse Ihres
Kindes ein

Info

wir setzen unseren
Rezepturen **keinerlei**
Zusatzstoffe zu

wenn Ihr Kind zum
Beispiel Diabetiker ist
oder eine Allergie bzw.
Lebensmittel-
unverträglichkeit
besitzt, können wir
eine **Sonderkost** für Ihr
Kind realisieren

das Vorhandensein in
küchenfertigen Produkten
wie in z.B. Knackwürsten
werden, wie Allergene,
entsprechend
gekennzeichnet

Wir bekochen derzeit
46 verschiedene
Allergien & Kreuz-
allergien

WIR SIND FÜR SIE DA

WIR GEBEN IHREM KIND
DIE MAHLZEIT DIE ES BRAUCHT

keppner
Schulverpflegung



keppner
Schulverpflegung

Neubuschweg 77
47877 Willich

Telefon 02154 / 816 560 - 0
Telefax 02154 / 816 560 - 7
info@keppner-schulverpflegung.de

www.keppner-schulverpflegung.de



Elterninfos

DAS SIND WIR

mit viel Herzblut für ein leckeres Essen

2007 als kleine Cateringküche gestartet, beschäftigen wir 67 Mitarbeiter an unserem Standort in Willich, was uns wirklich sehr stolz macht!

wir verstehen uns selbst als regional verwurzeltes Unternehmen am Niederrhein

wir ♥ das was wir tun und stehen hinter unserem Essen! Außerdem testen wir es täglich

unser Liefergebiet liegt rund um unsere Küche, zum Beispiel in Kempen, Brüggen, Krefeld, Tönisvorst und natürlich Willich

derzeit dürfen wir im Schnitt 3.000 Mittagessen am Tag für unsere Kinder kochen

wir beziehen unsere Lebensmittel überwiegend von kleineren lokalen Produzenten aus der Region, einheimisch und erntefrisch

wir machen Schulverpflegung nicht nebenbei, sondern haben uns auf die Bedürfnisse in der Kinder- & Jugendverpflegung spezialisiert

lange Wege- und Standzeiten kennt unser Essen nicht (jede Tour beliefert höchstens sechs Einrichtungen)



SO KOCHEN WIR

Qualität ist was wir mögen

unsere Speisepläne werden nach den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) erstellt und in unserer modernen Großküche in Willich gekocht, hygienisch verpackt und von dort aus geliefert

Unsere Köche werden dabei von unserer Diplom-Oecotrophologin unterstützt

ergänzt werden unsere handwerklich gemachten und frisch gekochten Menüs durch bunte Salate, knackige Rohkost und selbstgemachte Desserts

bei uns werden zwei unterschiedliche Kochverfahren genutzt (Cook & Hold, Cook & Chill)

vegetarische oder muslimische Alternativen stehen täglich zur Wahl

wir kochen vorwiegend mit regionalen Produkten - täglich frisch

Dabei berücksichtigen wir vor allem kleine Erzeuger mit Direktvermarktung

bei der Gerichtauswahl fließen Ihre und die Wünsche Ihrer Kinder auch immer wieder mit ein

AUSZUG UNSERES MENÜPLANS



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fischstäbchen mit Petersilienreis, selbstgemachter Remoulade und Brokkoli -Eis	Rindergulasch mit Nudeln, grünem Salat und Joghurtdressing -Frischobst	Rinderfrikadelle mit Kartoffelpüree, brauner Rahmsauce und Erbsen und Möhrchen -Vanillepudding	Putenbraten mit Sauce, Salzkartoffeln und Möhren -Honig Joghurt	Hot Dog mit Gurken & Röstzwiebeln, dazu Potatoe Wedges & Ketchup -Eis
Menü 2 <small>Ovo/Lakto/vegetarisch</small>	Gabelspaghetti mit vegetarischer Bolognese Sauce, Parmesan und Gurkensalat -Frischobst	Kartoffelcremesuppe mit Wurzelgemüse dazu ein Laugenbrötchen -Mandarinquark	Gemüsesuppe mit Buchstabennudeln -Schokoladenpudding	Spätzle mit Rahmsauce, Blattsalat und Joghurtdressing -Frischobst	Kartoffel-Paprika-Blumenkohl-Auflauf -Fruchtquark
Allergie	Ohne Laktose/Gluten/ Weizen/ Nuss/Ei	Ohne Laktose/Gluten/ Weizen/ Nuss/Ei	Ohne Laktose/Gluten/ Weizen/ Nuss/Ei	Ohne Laktose/Gluten/ Weizen/ Nuss/Ei	Ohne Laktose/Gluten/ Weizen/ Nuss/Ei

Erklärung: „roter Faden“ bedeutet, dass diese Essen nach DGE zusammengestellt worden sind