

FOODKONZEPT

GESUNDES ESSEN RICHTIG LECKER



„BIOLOGISCH Catering für Schulen & Kitas“ zeigt, dass gesundes Essen richtig lecker sein kann.

BIOLOGISCH bietet attraktive, abwechslungsreiche Speisepläne. Täglich gibt es zwei bis drei vollwertige Gerichte, wovon eines immer vegetarisch ist. Bei Speisen mit Schweinefleisch gibt es zudem generell eine Alternative aus Geflügel- oder Rindfleisch.

Unser Speiseplan wird ständig aktualisiert und die Speisen wiederholen sich frühestens alle sechs bis acht Wochen.

Bei **BIOLOGISCH** können Sie sich verlassen auf:

- » AUSGEWOGENHEIT
- » FLEXIBILITÄT
- » ABWECHSLUNG
- » QUALITÄT
- » FRISCHE
- » HYGIENE

KONTAKT



Sie möchten, dass die Schule oder Kita Ihres Kindes BIOLOGISCH anbietet?

Wir freuen uns über Anfragen, Empfehlungen und Feedback.



NICOLE SCHUMACHER

Leitung Schul- & Kitacatering
lemonpie Eventcatering GmbH



MEHR INFORMATIONEN:

Für weitere Informationen zu BIOLOGISCH besuchen Sie unsere Website:

www.bio-logisch.de



lemonpie Eventcatering GmbH | Alte Tuchfabrik
Josef-Ruhr-Straße 30 | 53879 Euskirchen
+49 2251 6508214 | biologisch@lemonpie.de



**GESUNDE ENTWICKLUNG
BRAUCHT GESUNDE
ERNÄHRUNG**



Unsere Kinder liegen uns am Herzen – deshalb haben wir mit Liebe, Herzblut und Fachverstand **BIOLOGISCH** entwickelt.



QUALITÄTSVERSPRECHEN GESUND GENIESSEN VON KINDESBEINEN AN



Die Qualität unserer Nahrung bestimmt die Qualität unserer Entwicklung. Klar, dass wir uns daher bei BIOLOGISCH an den strengsten Vorgaben und höchsten Qualitätsstandards orientieren.

Das sind zum einen BIO-Qualität als Ausdruck höchster Lebensmittelgüte und zum anderen die DGE-Zertifizierung als Nachweis eines vollwertigen, zeitgemäßen und ganzheitlichen Ernährungskonzeptes.



EG-BIO-ZERTIFIKAT BIO-QUALITÄT

Wir verfügen über ein EG-Bio-Zertifikat. Hiermit haben wir die Berechtigung erworben, Produkte aus ökologischem Landbau zu verarbeiten.

Der ökologische Landbau ist eine besonders naturnahe Form der Landwirtschaft. Durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und leicht löslichen Dünger wird der Schadstoffgehalt der erzeugten Produkte auf ein Minimum reduziert.



Der Einsatz von künstlichen Zusatzstoffen wie Farb- und Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker oder künstliche Aromen ist stark eingeschränkt. Zudem ist der bewusste Einsatz der Gentechnik gesetzlich verboten.



CATERING-SYSTEME FLEXIBILITÄT FÜR ALLE ANFORDERUNGEN

Von der Bestellung bis zur Auslieferung wird BIOLOGISCH den Anforderungen von Schulen und Kitas auf allen Ebenen gerecht. Je nach Bedarf bietet BIOLOGISCH für Einrichtungen sowie für Eltern transparente und bequeme Bestellverfahren.

Die Auslieferung der frisch produzierten Mahlzeiten erfolgt, entsprechend den Gegebenheiten vor Ort, entweder warm im Cook & Serve-Verfahren oder kalt im Cook & Chill-Verfahren.

Unsere Speisepläne und Bestellformulare für den aktuellen sowie für den Folgemonat finden Sie hier:

www.bio-logisch.de/region/euskirchen-and-umland/
www.bio-logisch.de/region/aachen-and-umland/



COOK & SERVE

Vorbereiten
↓
Garen
↓
Warmhalten
↓
Ausliefern
↓
Ausgabe durch Kunde



COOK & CHILL

Vorbereiten
↓
Garen
↓
Schnellkühlen
↓
Kühl lagern
↓
Ausliefern
↓
Regenerierung durch Kunde
↓
Ausgabe durch Kunde

