

Für jeden Geschmack

Die geschmacklichen Vorlieben von Kindern und Jugendlichen sind oftmals grundverschieden. Deshalb bieten wir ein großes Angebot an Schlemmermenüs, das ständig weiterentwickelt wird. Für Abwechslung beim Essen ist also gesorgt.

Menüvielfalt – frisch auf den Tisch

Das zeichnet unseren Schlemmerservice für Kinder und Jugendliche aus:

- große Auswahl leckerer Gerichte
- nationale und internationale Speisen
- aktuelle Bioproducte
- vegetarische Köstlichkeiten
- Gerichte für moslimische Kinder
- Diäten und Sonderkostformen
- auf Allergien abgestimmte Speisen
- Fingerfood und Trendprodukte
- saisonale Aktionen (z.B. Frühjahr, Halloween...)
- Themen-Aktionen (z.B. Multikulti, Olympiade...)



Günstiger Preis, beste Qualität und zuverlässiger Service

Wir beliefern Ingolstadt und die nähere Umgebung, ohne Fahrtkosten.

**Kindergärten und
Kindertagesstätten,
pro Gericht 2,80 Euro**

**Schulen:
pro Gericht 3,00 Euro**

Gerne beraten wir Sie individuell!

Schlemmerservice Iris Ponzer

Iris Ponzer



**Schlemmerservice
Iris Ponzer
Menü-Direkt**

Messerschmittstraße 2
85080 Gaimersheim
Tel.: 08458/322-200
info@schlemmerservice-ponzer.de

Bürozeiten sind
von 8 bis 12 Uhr



Schlemmerservice



Iris Ponzer



Mittagessen für Kinder in

- Kindertagesstätten
- Kindergärten
- Schulen



Schlemmerservice Iris Ponzer



Die Entwicklung, körperliches Wachstum, Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit von Kindern basieren auf hochwertiger Ernährung. Richtige Ernährung will gelernt sein; das Essverhalten wird entscheidend in der Kindheit geprägt und erweist sich gerade im Kindergarten- und der Schulzeit als richtungsweisend.

Eltern und Erziehende wünschen sich für die Kinder eine ausgewogene, abwechslungsreiche und gesunde Ernährung. Kinder bevorzugen Fast Food und trendige Gerichte; unsere Aufgabe ist es, beide Wünsche zu vereinen. Denn Essen soll auch Spaß machen.



Kinder- & Jugend -Schlemmer-Menüs

sind ein wöchentliches Speiseangebot mit einer ernährungsphysiologisch optimierten Auswahl.

Sämtliche Gerichte, die auf dieser Basis entstehen, werden in enger Kooperation mit Ernährungswissenschaftlern zusammengestellt. Das gewährleistet, dass die Menüs alle lebenswichtigen Vitamine, Mineral- und Nährstoffe enthalten, die Kinder für ihre Entwicklung benötigen.

- Dabei sind die Speisen speziell auf die Geschmacksvorlieben der Kinder und Jugendlichen abgestimmt, schonend zubereitet und erhalten so viele wichtige Nährstoffe.
- Neben dem ausgewogenen Wechsel bei fleischhaltigen Gerichten gibt es die Möglichkeit der vegetarischen und muslimischen Ernährung.
- Die Menüs werden speziell für die Kinder gekocht (keine Altenheim- oder Krankenhausküche).



Grundsätze unseres Ernährungskonzeptes:

- Verantwortungsvoller Umgang beim Einsatz von Zucker
- Kräuter geben milde Würze
- Ausschließliche Verwendung von jodiertem Speisesalz
- ohne künstliche Farb- und Süßstoffe
- kein Zusatz von Geschmacksverstärkern
- Rezepturen ohne Alkoholkomponenten
- keine Phosphate in Fleisch und Wurstwaren
- Gesicherte Qualität durch BIO und ständige Qualitäts- und Lebensmittelkontrollen,
- Qualitätsmanagement-System zertifiziert nach DIN ISO



Ernährung die Kindern schmeckt und gesund ist - vertrauen Sie unseren langjährigen Erfahrungen!