

BioMenü

...wie wenn`s meine Mama kocht!

WAS wir kochen

Neben den vielfältigen, saisonalen Gemüse-Gerichten achten wir auch bei den BioMenüs mit Fleisch auf die Ausgewogenheit der Rezepturen.

Klassiker wie die Spaghetti Bolognese sind natürlich ein absolutes Muss. Leckere Creme-Suppen, leichte Aufläufe, Lasagnen, warme Süßspeisen, Gemüse-Nockerl...
oder doch lieber das

Putengeschnetzelte mit Hörnchen?
Kind-gerechte Abwechslung für jeden Tag!

was es bei uns nicht gibt

Auf Pommes, Paniertes oder sehr Fetthaltiges verzichten wir ebenso wie auf Einheitswürste und Schweinefleisch in großen Mengen.
Dafür gibt`s nach dem Essen keinen Zappel-Philipp, Jucken & Kratzen oder schwere Bäuche.

WIE wir kochen
100% BIO = 0% Chemie
ohne Farbstoffe
ohne Geschmacksverstärker
ohne Konservierungsmittel
Alles haus- & handgemacht
so FRISCH wie möglich
saisonale Abwechslung
vitale Vollwert-Küche
...das bedeutet:
Kalorienarm, aber
Nährwert auf den Teller!

**Bestes
Essen
für
uns!**



klein, aber fein

Familienbetrieb
Gelebte Nachhaltigkeit
BIO aus Leidenschaft &
Überzeugung
Führender Caterer im
Bio-Fachhandel
Gewinner des Agrar.Projekt.Preis
Viele zufriedene Kindergärten
als Referenzen!

Flexibles, faires Miteinander

Abstimmung beim Speiseplan
unverbindliche Verkostung
Beratung vor Ort
Einschulung für
eine praktische,
einfache Umsetzung

jedem Kind seine Bedürfnisse

Normalkost
vegetarisch
ohne Schweinefleisch
laktosefrei
glutenfrei
ohne Nüsse

lecker, lecker
Klar - jedes Kind ist durch
das Essen zuhause
anders geprägt.
Aber: Viele Köche des
BioMenü-Teams haben
zuhause selber Kinder.
Wir wissen also, was &
wie es Kindern schmeckt!

Für Sie jederzeit
erreichbar:
Ralf Schauflinger
info@biomenue.at
www.biomenue.at
Tel 07582-63675
mobil 0676-83092207

