



a·kulina
FRISCHES FÜR KINDER

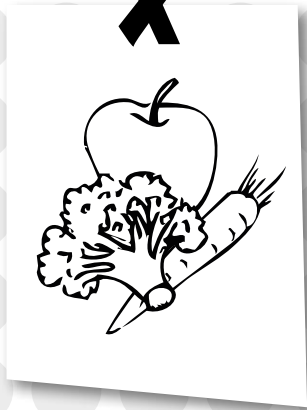
Tag für Tag



gesundes
Essen
und
mega lecker



frische
regionale
und
biologische
Zutaten



... die
Abwechslung
macht's ...



selbstgebackenes
Brot 



~~Geschmacks-
verstärker~~

Hallo und herzlich Willkommen!

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

als Familienunternehmen dürfen wir mit Stolz auf eine mehr als zehnjährige Erfahrung im Bereich Kita-Catering blicken. Diese lange und intensive Zeit haben wir genutzt, uns stets zu verbessern. Unsere eigenen Kinder waren von Anfang an unsere besten Kritiker – und sie sind es immer noch!

Es ist uns eine Herzensangelegenheit, dass die Kinder in den von uns belieferten Kitas mit der warmen Mittagsmahlzeit etwas „Anständiges“ zu essen bekommen, da es für viele die einzige gesunde Mahlzeit am Tag ist.

Wir kochen mit Liebe und Leidenschaft in dem Bewusstsein, dass gutes, gesundes Essen nur mit sorgfältig ausgewählten Zutaten entstehen kann. Regional, saisonal und abwechslungsreich – so lautet unser Motto. Ganz in diesem Sinne passen wir die Speisepläne, je nach Jahreszeit und Ernte, dem Sortiment unserer Lieferanten und den Wünschen unserer kleinen „Verkoster“ an.

Wenn Sie gerne noch mehr über uns erfahren möchten, dann besuchen Sie uns doch unter

www.a-kulina.com

Auf der Folgeseite finden Sie die wichtigsten Fakten.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann zögern Sie nicht uns anzurufen...

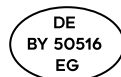
Wir freuen uns darauf, Sie in einem persönlichen Gespräch kennenzulernen, und überzeugen Sie gerne mit einem Probeessen.

Es grüßt herzlich Ihr

a-Kulina Team



**CATERING FÜR
KINDERGÄRTEN,
KRIPPEN & HORTE**



EU-ZUGELASSENER BETRIEB

FOLLOW US ON
Instagram 

CATERING_A_KULINA

Das Wichtigste auf einen Blick

UNTERNEHMEN:

Unser Familienbetrieb wurde 2007 gegründet. Wir beliefern ausschließlich Kindergärten, Krippen und Horte mit warmen Mittagsmahlzeiten. Das Unternehmen ist ein EU-zugelassener Betrieb.

OBST UND SALAT AUF DEM SPEISEPLAN:

Unsere Wochenmenüs wurden nach DGE-Qualitätsstandards (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) für die Verpflegung in Kitas optimiert. Der Speisplan enthält 2-mal die Woche Fleisch, ein Nudelgericht und mindestens einmal Suppe. Jede zweite Woche kocht das Team für unsere kleinen Kunden ein Fischgericht. Ebenfalls jede zweite Woche gibt es bei uns eine Süßspeise als Hauptgericht. Unser vollwertiger Speiseplan wird durch viel frisches Obst und Gemüse abgerundet. Jeden Dienstag oder Mittwoch gibt es zusätzlich zum Essen eine Obst- und Gemüsekiste. Der Inhalt variiert je nach Jahreszeit.

REGIONALE LIEFERANTEN:

- Obstbauer aus Pretzfeld
- Kartoffelbauer aus Seukendorf
- **Wir backen unser Brot selbst.**

BIO-LIEFERANTEN:

- Nudeln von ALB-GOLD Teigwaren GmbH
- Kräuter und Gewürze von Lebensbaum - Ulrich Walter GmbH
- Bio-Brühepulver von Hügli GmbH

TÄGLICHE BESTELLMÖGLICHKEIT:

Sie haben die Möglichkeit, die aktuellen Essenszahlen bis 7.30 Uhr bei uns zu melden oder aber auch eine feste Portionenzahl für jeden Tag vereinbaren. Über größere Portionenausfälle, z. B. bei Tagesausflügen und Veranstaltungen etc. möchten wir rechtzeitig erfahren. Wir setzen eine Mindestabnahme von 15 Portionen (bei größerer Entfernung zum Standort 20 Portionen) ohne Lieferaufschlag voraus.

WÄRMEBEHÄLTER UND TRANSPORTBEHÄLTER:

Ein Gerät zum Warmhalten von Speisen wird nach Bedarf zur Verfügung gestellt. Transportbehälter werden immer ohne Essensreste und abgespült am nächsten Tag von unseren Mitarbeitern abgeholt.

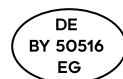
SONSTIGES:

KITAs bekommen **jede zweite Woche** eine Rechnung für die Essenslieferung. Die **Bezahlung** soll **spätestens in 14 Tagen** erfolgen, d.h. bis zur nächsten fälligen Rechnung muss der offene Betrag auf unserem Konto eingegangen sein.

Unser Unternehmen macht im Jahr **3 Wochen Betriebsurlaub**. Dieser fällt immer auf die zweite Augushälfte, da die meisten Kunden in diesem Zeitraum auch Urlaub machen.



CATERING FÜR
KINDERGÄRTEN,
KRIPPEN & HORTE



EU-ZUGELASSENER BETRIEB



CATERING_A_KULINA