



Firmenbeschreibung

Vitello-Kochkultur Lüneburg ist ein Einzelunternehmen mit Sitz in Lüneburg.
Die Firmengründung erfolgte am 01.08.2003

Vitello-Kochkultur ist ein Unternehmen mit den Standorten Lüneburg, Großraum Hamburg und Buxtehude, welches täglich bis zu 3000 Essen an Schulen, Kindergärten und Tageseinrichtungen liefert.
Wir sind auf einen hohen Standard in unseren Küchen bedacht. So verarbeiten wir ausschließlich Gemüse von regionalen Händlern und richten uns in unseren Speiseplänen an den saisonalen Angeboten der entsprechenden Jahreszeiten.
Des Weiteren organisieren wir sowohl private Veranstaltungen als auch Großcaterings von bis zu 500 Personen.

Weitere Informationen auf unserer Homepage: www.vitello-kochkultur.de

Ernährungskonzept

Ein ausgewogenes Ernährungskonzept für Kinder stellt besonders hohe Anforderungen an Produkte, Zusammenstellung und Zubereitung der Speisen. Diesem Aspekt trägt das Ernährungs-ABC von Vitello-Kochkultur Rechnung, dass die elementaren Grundsätze und Vorgaben zusammenfasst, denen wir uns im Rahmen unserer Arbeit für Kindertagesstätten und Schulen verpflichtet haben.

Nachfolgend haben wir exemplarisch einige der wichtigsten Inhalte zusammengestellt:

Ausgewogenheit

Unsere Hauptspeisen sind in Menge und Zusammensetzung gezielt auf den Bedarf von Kindern und Jugendlichen abgestimmt. Wir bieten sowohl Fleisch-, Fisch- als auch vegetarische Gerichte an.

Saisonale-Produkte

Lebensmittel von regionalen Lieferanten bilden die Grundlage unserer Produktion.

DGE-Richtlinien

Unsere Angebotspalette folgt den Grundsätzen und Leitlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. und wir halten uns an die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung.

Erfahrung

Als beständiges Unternehmen im Großraum Hamburg und Niedersachsen hat sich die Kochkultur vor nunmehr 15 Jahren auf Verpflegungskonzepte und Catering für Kindertagesstätten und Schulen spezialisiert.

Philosophie

"Du bist, was du isst" - Die wichtige Rolle, die eine regelmäßige und ausgewogene Ernährung gerade für das gesunde Wachstum bei Kindern und Jugendlichen spielt, steht im Mittelpunkt unserer Arbeit.

Kochkultur Live erleben

Keine Frage: Eine gesunde Ernährung ist entscheidend für die körperliche und geistige Entwicklung von Kindern und Jugendlichen. Aber eine gesunde Ernährung kann noch mehr: nämlich richtig lecker schmecken und Spaß machen.

Das Küchenteam von Vitello-Kochkultur arbeitet stets mit großem Ehrgeiz an einen Speisenplan, der Kindern gefällt.

Abwechslung, Vielfalt und attraktive Zubereitung spielen dabei eine genau so große Rolle wie frische, gesunde Zutaten und knackige Verarbeitung.

Frühstücksversorgung (Auszug)

| | | |
|---|----|--------|
| 1/2 Vollkornbrötchen verschieden belegt | ab | 1,50 € |
| - z.B. Salami; Putenbrust; Gouda | | |
| Philadelphiabrötchen, Spinattasche | | 1,70 € |
| Laugenbrezel, -stange oder Laugenbrötchen | ab | 1,00 € |
| Franzbrötchen | | 1,50 € |
| Croissants | | 1,20 € |
| Bio-Gemüsesticks mit Dip | ab | 1,50 € |
| Bio-Obst nach Saison | ab | 0,50 € |
| Milch, Kakao, Erdbeere, Vanille, Banane | | 1,50 € |
| Apfelsaft; Orangensaft; Multivitaminsaft | | 1,00 € |
| u.v.m. | | |

Mittagsversorgung

Wir servieren Ihnen täglich:

1. Gericht mit Fleisch oder Fisch
2. vegetarisches Gericht
3. „Eventbar“ (Pasta-Auswahl, Pizza und Co)
4. Salatbar

Der Preis je Gericht beträgt 4,50 €. Außerdem bieten wir zusätzlich ein Dessert/ oder Beilagensalat für 1 € an. Wir übernehmen vollumfänglich die Abrechnung der Kinder, welche am „Bildungs- und Teilhabepaket“ des Landkreises teilnehmen -. Lassen Sie uns die Bewilligungsbescheide zukommen!

Allergiker bekommen bei uns eine „Extrawurst“. Gern servieren wir Kindern mit Unverträglichkeiten oder Allergien, nach Absprache, ein gesondertes „persönliches Mittagessen“. Wir möchten mit unserem Menüangebot dazu beitragen, dass Kinder einen Umgang mit ausgewogener Ernährung erlernen und einen "gesunden Geschmack" entwickeln können - für eine gute Ernährung von Anfang an.

Unsere Köche berücksichtigen folgende Richtlinien:

- Milde Würzung der Speisen für Kinder
- Bevorzugung von Kräutern als Würzung
- Sparsamer Umgang mit Salz sowie Einsatz von Steinsalz
- Verantwortungsvoller Umgang mit Zucker

Wir verzichten auf:

- Süßungsmittel
- Künstliche Farbstoffe
- Phosphat in Fleisch- und Wurstwaren
- Alkohol und Alkoholaromen

Für alle weiteren Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit als kompetente Ratgeber zur Seite!

Beste Grüße sendet Ihnen



A. Pardesi
Vitello-Kochkultur