

So wird bei uns gearbeitet

Unser Küchenteam hat jeden Tag aufs Neue Freude daran, mit fundierten Kenntnissen und Leidenschaft gesundheitsförderliches Essen für Kinder und Jugendliche zuzubereiten. Dies machen wir seit unserer Firmengründung im Jahr 2010.

Wir orientieren uns bei der Speiseplangestaltung an den Empfehlungen für Kinderernährung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Wir verwenden 100 % biologisch erzeugte Rohstoffe, eine Übersicht unserer Lieferanten finden Sie auf unserer Internetseite unter <https://albrechthof.de/qualitaet-und-nachhaltigkeit/unsere-lieferanten/>.

Wir achten auf eine abwechslungsreiche Speiseplangestaltung, würzen die Speisen mild und verwenden keine Geschmacksverstärker. Uns ist wichtig, unsere Lebensmittel regional zu beziehen. Wir pflegen feste Partnerschaften mit unseren Lieferanten. In unserer Küche wird täglich frisch gekocht. Bestellungen können in unserer Küche bis zu einen Tag vorher entgegengenommen werden, Abbestellungen sind sogar bis 6:00 Uhr des Liefertages möglich.

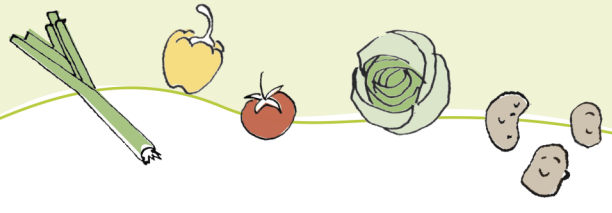
So kommen Bestellungen zu uns

Die Bestellungen und Abrechnungen erfolgen entweder mit den Einrichtungen oder direkt mit den Erziehungsberechtigten über unser firmeneigenes Bestellprogramm. Einen Überblick finden Sie hier: <https://albrechthof.de/bestellungen-speiseplaene/#ueberblick>

So kommt das Essen zu Ihnen

Von uns wird das warme Essen in großen wiederverwendbaren Behältern zu einem vereinbarten Zeitpunkt in die Einrichtung geliefert. Die Speisen werden dann vor Ort vom Einrichtungspersonal portioniert und ausgegeben. Die Behälter werden gereinigt bei der nächsten Lieferung von uns wieder mitgenommen. In einem Feedback-Bogen können uns die Verantwortlichen jederzeit mitteilen, wenn mal etwas nicht den Vorstellungen entsprochen hat - oder auch gerne, wenn es besonders lecker war!





So viel kostet ein Bio-Menü von uns

Der Preis pro Portion ist abhängig von der Portionsgröße, je nachdem ob es sich um ein Krippen-, Kindergarten- oder Schulkind bzw. Erwachsene handelt.

Als Sonderkost bieten wir gegen Vorlage eines Attests für einen Aufpreis milchfreie, glutenfreie oder eifreie Menüs an. Gerne teilen wir Ihnen auf Anfrage unsere aktuellen Preise mit.

Bei Interesse an einer Belieferung nehmen Sie bitte Kontakt unter 0881/130 800 00 zu uns auf, damit wir weitere Schritte sowie einen möglichen Starttermin abstimmen können.



ALBRECHTHOF Catering & Menü GmbH
Unterdorfstraße 15, 82398 Oderding

Geschäftsführer: Lena Albrecht, Martin Albrecht
Amtsgericht München, HRB-Nr. 230141
Sitz der Gesellschaft: Oderding

Vereinigte Sparkassen
im Landkreis Weilheim i. Obb.

IBAN DE04 7035 1030 0032 3800 32
BIC BYLADEM1WHM
Steuernummer: 119 / 121 / 50072



DE-Öko-037

TEL 0881/130 800 - 00
FAX 0881/130 800 - 11
MAIL catering@albrechthof.de
WEB www.albrechthof.de