



ALBRECHT
HOF
CATERING & MENÜ

Kompetent

Ökotrophologinnen, Köche/innen und Hauswirtschafterinnen entwerfen die Speispläne und bereiten das Essen mit viel Freude und fundiertem Wissen zu. In der Küche werden die Lebensmittel frisch und schonend mit modernen Geräten gekocht und zur Auslieferung an die Einrichtungen in Thermoboxen abgefüllt.

Hier wird
mit Herz
gekocht..



Rückfragen oder Anregungen an
feedback@albrechthof.de
oder 0881 / 130 800 - 00

...und geliefert!



Besuchen Sie uns auf www.albrechthof.de

ALBRECHTHOF Catering & Menü GmbH · Unterdorfstr. 15 · 82398 Oderding · DE-ÖKO-037



ALBRECHT
HOF
CATERING & MENÜ

Wir liefern täglich frisch zubereitete
Bio-Speisen für Ihre Kinder!



Abwechslungsreich

Bei der abwechslungsreichen Speiseplangestaltung achten wir auf Empfehlungen von Fachgesellschaften für gesundheitsförderliche Mittagsmenüs für Kinder und Jugendliche.

Bei uns gibt es neben dem Hauptgericht eine warme Suppe oder einen frischen Salat oder ein leckeres Dessert – abgestimmt auf saisonale Verfügbarkeiten.

Durch eine Wiederholung der Speisenfolge frühestens nach 6-8 Wochen kommt keine Langeweile auf.



Ausgezeichnet

Für den bewussten Einsatz von tierischen Lebensmitteln sind wir 2020 von der Schweisfurth Stiftung mit der Kochmütze für Tierwohl ausgezeichnet worden.

Bei uns gibt es in der Woche maximal zwei Fleischgerichte und einmal Fisch sowie viel Obst und Gemüse!

Aufmerksam

Ob Pausenverkauf, Lunchpakete für den Ausflug oder Bedarf an Sonderkost: Wir stellen uns auf die Bedürfnisse unserer Kunden ein.

Neben unseren regulären Menüs werden auf Wunsch vegetarische, fischfreie und schweinefleischfreie Menüs zusätzlich angeboten.

Gegen Vorlage eines ärztlichen Attests liefern wir auch milch-, ei- oder glutenfreie Menüs.

Die Allergene sind auf dem Speiseplan entsprechend gekennzeichnet.

