

# So viel mehr als gutes Essen.



## Die Mittagsverpflegung mit der extra Prise Vielfalt – frisch und ausgewogen!

Herzlich willkommen bei VielfaltMenü!

Wir freuen uns Ihre Schüler ab **Mai 2026** versorgen zu können.

Seit über 20 Jahren ist es uns eine Herzensangelegenheit, kleine und große Gäste ausgewogen zu ernähren. Wir versorgen Kinder aller Altersstufen mit täglich frisch gekochten Gerichten, die ihnen wertvolle Energie zum Wachsen und Lernen geben. Und wir tun noch mehr: Ob Spezialmenüs, Sonderkost, Lunchpakete – unsere Aktionen machen neugierig auf eine achtsame Lebensweise.



### Genuss? Aber sicher!

Abwechslungsreich, vollwertig und lecker: Unsere Ernährungsexpertinnen und -experten wissen, wie individuelle Verpflegung in Schulen geht. Sie konzipieren optimal ausgewogene Speisepläne mit wichtigen Nährstoffen, mit denen die Kinder fit durch den Tag kommen. Unsere Menülinie B ist von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zertifiziert.

### Wir machen das. Engagiert.

Kurze Lieferwege sind für uns selbstverständlich. Ebenso setzen wir auf regionale und saisonale Zutaten, nachhaltigen Fisch und Meeresfrüchte aus nicht überfischten Beständen sowie ein kluges Energie- und Ressourcenmanagement.



## UNSER ANGEBOT FÜR IHRE SCHULE.

### Mittagessen – vollwertig, frisch und lecker

Ein vielseitiger Mix aus Tradition und Trend bringt gute Laune auf den Tisch. Täglich kann zwischen mehreren Gerichten gewählt werden (mindestens eines vegetarisch). So ist für alle etwas dabei!

### Unser Standard – natürliche Zutaten

Frische Lebensmittel, Vollkorn- und Bio-Produkte aus kontrolliert ökologischem Landbau sorgen für natürlichen Genuss und einen guten Geschmack.

Wo immer möglich, beziehen wir unsere Lebensmittel regional und saisonal.

### Auf den Punkt gebracht:

- leckeres Essen, große Auswahl, frische Vielfalt
- junge Küche mit einem Mix aus Trends & Tradition
- ernährungsphysiologisch ausgewogenes Essen – nach der Empfehlung der DGE
- regelmäßige coole Aktionen und Themengerichte



© Adobe Stock | zinkevych

- frisches Obst und Gemüse
- abwechslungsreiche Salate
- leckere Dips und Toppings
- vielfältige Desserts

### Sonderkost – sorgfältig und achtsam

Für Kinder mit Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten kochen wir eigene Mahlzeiten. Auch auf ethnische und religiöse Besonderheiten nehmen wir Rücksicht. Hier gibt es bei Bedarf ein Anmeldeformular für die Eltern bzw. Arzt.

## So kochen wir

### Cook & Hold

In unserer regionalen Küche in Werder kochen wir das Essen täglich frisch.

Kurze Wege, ein modernes Equipment, ein schonender Transport und eine optimierte Logistik sorgen dafür, dass wir den Kindern die frisch gekochten Speisen pünktlich, heiß und in hoher Qualität servieren.



## Wir machen das. Möglich.

Vielfalt ist unser Anspruch. Denn Geschmäcker sind verschieden. Und ein buntes Leben ist abwechslungsreicher. Dafür bieten wir Gemeinschaftsverpflegung mit System. Sie wollen mehr über uns erfahren? Dann schauen Sie auf unserer Webseite oder auf Social Media vorbei.

## APPetitlich bestellen

Mit der VielfaltMenü-App und -Webseite ist die Essenbestellung ganz einfach. Den Registrierungscode dazu finden sie in der beigefügten Anlage. Und falls es doch einmal Fragen gibt, unterstützt unser 40-köpfiges Servicecenter die Eltern. Bitte denken Sie daran, Ihre Kinder bis spätestens **22.04.2026** zu registrieren, damit sie ab 04.05.2026 am Mittagessen teilnehmen können. Nach erfolgreicher Registrierung erhalten Sie weitere Informationen per Post und können das Mittagessen anschließend bequem online bestellen.

## Wir machen das. Erlebbar.

Damit Kinder spielerisch lernen, sich ausgewogen und gesund zu ernähren, unterstützen wir Eltern und Schulen mit coolen Aktionen zum Thema Ernährung und Umwelt:

- Kochworkshop „cook@school“
- Ernährungsworkshops
- Aktionstage mit Arbeitsmaterialien