



Das Mittagessen

Bio in Schule,
Kita und Kantine



**BIOLOGISCH + VOLLWERTIG
=
LEISTUNG + KONZENTRATION**

Beim Essen wollen wir alle das Beste.
Gesund und vollwertig soll es sein, lecker,
gut aussehen, bezahlbar und praktisch.

Nicht machbar?

Doch, mit einem erfahrenen und
engagierten Partner aus Ihrer Region!

Wir sind überzeugt, dass eine
gesunde und saisonal angepasste
Ernährung für Kinder und Jugendliche selbst-
verständlich sein muss.

Daher machen wir, was gefordert wird:

**Nachhaltiges Essen – zu einem
fairen Preis.**

WOCHEN-SPEISEPLAN

MONTAG

Omas Kartoffelgulasch
Aprikosen-Mandel- Quark

DIENSTAG

Bayerischer Krautsalat
Rindsbraten mit Schwammerlsauce
und Serviettenknödel

MITTWOCH

Tomatensuppe mit Brot-Krusteln
Milchreis mit Zimt-Zucker

DONNERSTAG

Saisonale Blattsalate mit Rohkost
und Joghurtdressing
Alpenländische Käsespätzle

FREITAG

Fischnuggets mit Backofenkartoffeln
und Remouladensauce
Schokoladenpudding

*Testen Sie uns!
Ich komme zu Ihnen und bringe
leckere Speisen zum
Probieren mit.*



Konrad Geiger
Geschäftsführer Bio-Kontor 7

Essen aus Oberbayern

REGIONAL VERWURZELT

Unsere Zutaten stammen überwiegend
von regionalen Landwirten und Partnern der
Bio-Verbände wie z.B. Naturland.



Wir sind Naturland zertifiziert!
Wir stehen für ökologische und soziale Werte. Den Anteil
der Naturland zertifizierten Produkte steigern wir stetig.

BIO KONTOR 7[®]
Nachhaltiger Genuss aus aller Welt

Bio-Kontor 7 GmbH & Co. KG
Carl-von-Ossietzky-Str. 10 · D-83043 Bad Aibling
Tel.: +49 (0)8061 939028-0 · Fax: +49 (0)8061 939028-1
info@bio-kontor7.com · www.bio-kontor7.com



klimaneutral
natureOffice.com | DE-275-860806
gedruckt

Frisch zubereitet, satte Farben,
und knackiges Gemüse

DAS IST COOK & CHILL

Dank des Cook & Chill-Verfahrens können unsere Gerichte immer frisch und voller Nährstoffe serviert werden. Denn Cook & Chill (Kochen und Kühlen) heißt, dass wir die Gerichte schonend garen und sehr schnell auf unter vier Grad kühlen. Mit unseren Kühlfahrzeugen angeliefert, werden diese erst in Ihrer Küche nach Vorgabe erwärmt. So bleiben die wichtigen Nährstoffe, Vitamine und Mineralien weitgehend erhalten. Zudem achten wir auf frische Rohkostkomponenten wie Salat, Obst oder ein Gemüsecrunch über den Nudeln.



DAFÜR STEHEN WIR

Wie wir essen und welche Nahrungsmittel wir kaufen, beeinflusst unsere Umwelt. Wir möchten Ihnen die Möglichkeit geben, sich gesund und genussvoll zu ernähren.

Wir glauben nicht nur, dass das möglich ist, sondern dass es dazu gar keine Alternative gibt. Deswegen ist für uns jedes Produkt nur dann wertvoll, wenn es höchste Qualitätsansprüche erfüllt sowie ökologisch, nachhaltig, fair und möglichst regional produziert ist. Unsere Rohstoffe beziehen wir – wo immer es geht – von Bio-Betrieben aus unserer Region und lassen daraus in unserer modernen Bad Aiblinger Großküche Ihre Speisen entstehen.

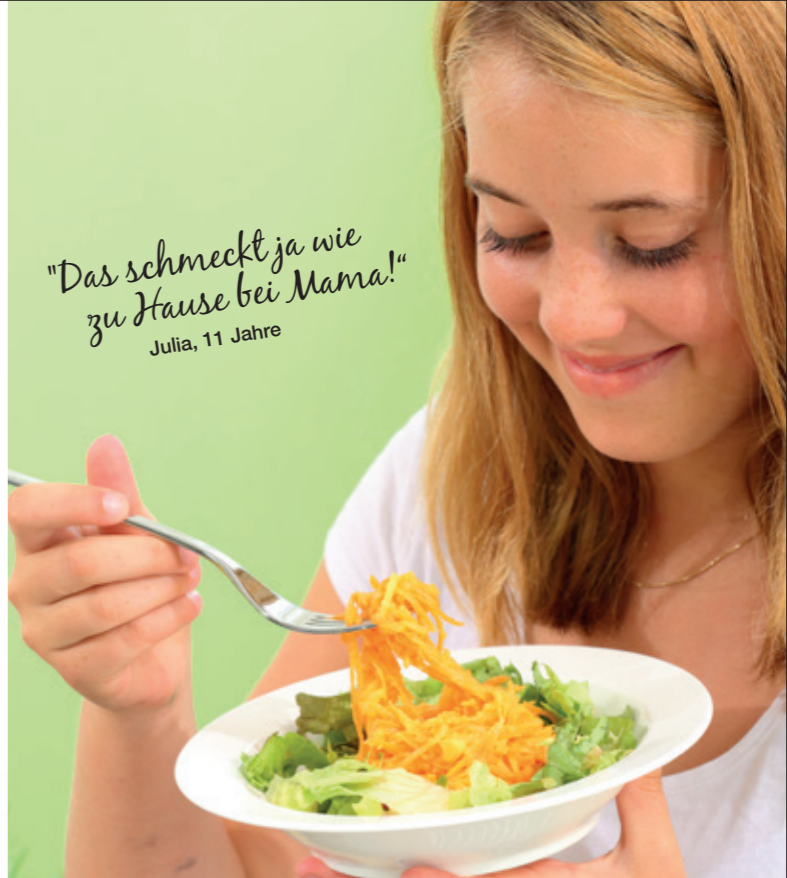
*Profitieren Sie von
unserer Erfahrung!*

Wir gewährleisten eine komplette Wertschöpfungskette im eigenen Haus, vom Einkauf über die Verarbeitung in der unternehmenseigenen Küche bis zur Auslieferung an unsere Kunden.

**100% Bio-Lebensmittel –
zu leckeren Gerichten verarbeitet.**

**Für Schulen, Kitas, Kantinen
und andere Einrichtungen.**

BIO KONTOR 7
Nachhaltiger Genuss aus aller Welt



*"Das schmeckt ja wie
zu Hause bei Mama!"*
Julia, 11 Jahre

Kindergarten mit 30 Kindern?
Schule mit 200 Schülern?

BIO-KONTOR 7 PASST IMMER!

Wir sind von Anfang an dabei und begleiten Sie,
bis die Abläufe vertraut sind. Wir liefern mehrmals
pro Woche – Sie profitieren dabei von unserer
regionalen Verbundenheit und Flexibilität.