

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 selbstverständlich 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

Jesten Sie uns!

Jeh 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 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







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.

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.





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 Flexiblität.