



Kinderleichte Schulküche

Das Schulverpflegungskonzept für jede Küche und glückliche Schüler

Das Kantine



VERSPRECHEN.

FRISCH, LECKER UND REGIONAL:

- ✓ Ohne Geschmacksverstärker
- ✓ Ohne Zusatzstoffe
- ✓ Ohne Konservierungsmittel
- ✓ Höchste Sicherheit
- ✓ Ohne Gentechnik
- ✓ Ohne künstliche Aromen
- ✓ Nachhaltig und Fair zu Tier & Natur
- ✓ Ohne Palmöl



Kantine - immer

DIE BESTE ENTSCHEIDUNG.

BESTE ZUTATEN UND BESTE ZUBEREITUNG FÜR GLÜCKLICHE SCHÜLER

Eigene Frische-Manufaktur:

Über 35 Küchenmeister kochen täglich frisch aus besten, regionalen Zutaten

Die Sicherheit unserer Kinder

liegt uns am Herzen. Ausweisung von Allergenen und stetige Qualitätsprüfungen von Produkten & Lieferanten ist selbstverständlich

Eigene Kantine

Innovationsküche & Ökotrophologen:

Entwicklung von Speisen und Gerichten im traditionsreichen Familienunternehmen Sander im Hunsrück

Beste Partner für Ihren Erfolg

Zuverlässige Belieferung von lokalen Produkten durch unseren Partner Service-Bund aus Ihrer Region



Qualität & Vielfalt

„Wir sind in höchstem Maße zufrieden. Und unsere Schüler auch! Von ehemals 280 Essen haben wir uns heute mehr als verdoppelt.“

RENÉ ROOS
Geschäftsführer
Gymnasium
Bad Marienberg

 **BIO** ist fester Bestandteil unseres Angebotes

Guten Appetit

KANTEENIE-SPEISEKARTE

Darauf könnt ihr euch diese Woche freuen.

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
HÄHNCHEN GESCHNITZTES IN CURRYSAUCE mit Langkornreis Glutenfrei, Milch Lactosefrei KJ 141 / kcal 229 / Fett 3,8 g / davon ges. Fettsäuren 2,5 g / Nährz. 22,5 g / davon Zucker 2,5 g / Eiwass. 4,2 g / Salz 1,7 g / 1,5 BE	CHILI SIN CARNE mit Sour Cream und Langkornreis Süß Süß KJ 582 / kcal 122 / Fett 4,0 g / davon ges. Fettsäuren 0,3 g / Nährz. 17,5 g / davon Zucker 2,5 g / Eiwass. 4,8 g / Salz 1,9 g / 1,5 BE	RINDERFRISCHDELLE MIT FRÜHLINGSMUSE, Sartessauce und Wirsingstrieft Glutenfrei, Soja, Milch Lactosefrei KJ 491 / kcal 81 / Fett 4,6 g / davon ges. Fettsäuren 0,9 g / Nährz. 9,9 g / davon Zucker 1,2 g / Eiwass. 4,7 g / Salz 0,7 g / 1,5 BE	KÄSESCHNITZEL mit Kartoffelpüree und Zucchini Kartoffelgerichte Glutenfrei, Soja, Eier, Milch Lactosefrei KJ 597 / kcal 119 / Fett 3,8 g / davon ges. Fettsäuren 0,8 g / Nährz. 22,2 g / davon Zucker 2,5 g / Eiwass. 4,2 g / Salz 1,2 g / 1,4 BE	BRATWURST VOM SCHWEIN mit Currypaste und knusprigen Ofenbraten Soja, Soja KJ 498 / kcal 247 / Fett 9,4 g / davon ges. Fettsäuren 3,8 g / Nährz. 24,3 g / davon Zucker 2,8 g / Eiwass. 4,2 g / Salz 0,7 g / 1,4 BE
MINI ROLLEN mit Curry-Sauce und Vollkornreis Glutenfrei, Soja, Soja, Datteln, Soja, Soja, Soja KJ 203 / kcal 297 / Fett 6,4 g / davon ges. Fettsäuren 2,3 g / Nährz. 29,2 g / davon Zucker 2,3 g / Eiwass. 2,4 g / Salz 1,0 g / 2,3 BE	BIO-SPAGHETTI mit Bio-Basilikum Tomatensauce Glutenfrei, Milch & Soja KJ 522 / kcal 122 / Fett 4,2 g / davon ges. Fettsäuren 1,4 g / Nährz. 24,7 g / davon Zucker 2,3 g / Eiwass. 4,3 g / Salz 1,7 g / 1,5 BE	GEMÜSE LASAGNE mit Erdbeeren in Bechamel-Sauce Glutenfrei, Eier, Milch & Soja, Soja, Soja KJ 589 / kcal 121 / Fett 4,8 g / davon ges. Fettsäuren 2,4 g / Nährz. 19,2 g / davon Zucker 1,9 g / Eiwass. 4,8 g / Salz 0,8 g / 1,5 BE	GEBRÄTENE BIO-SCHNITTNUDELN mit Bio-Erdbeeren und Bio-Nüssen in Bio-Rahm Glutenfrei, Eier, Milch Lactosefrei KJ 554 / kcal 122 / Fett 2,2 g / davon ges. Fettsäuren 0,2 g / Nährz. 22,4 g / davon Zucker 1,9 g / Eiwass. 3,9 g / Salz 1,0 g / 2,0 BE	PIZZA-TAG Vegetarische „Die Pizze“ mit Käse überbacken Glutenfrei, Soja, Soja, Glutenfrei, Soja, Soja, KJ 448 / kcal 141 / Fett 4,7 g / davon ges. Fettsäuren 1,4 g / Nährz. 20,1 g / davon Zucker 1,4 g / Eiwass. 4,5 g / Salz 1,4 g / 1,7 BE
VOLLKORN-PENNE mit Lachsauce Glutenfrei, Soja, Soja, Soja, Soja, Soja, Soja, KJ 479 / kcal 242 / Fett 9,8 g / davon ges. Fettsäuren 3,9 g / Nährz. 22,4 g / davon Zucker 1,4 g / Eiwass. 4,8 g / Salz 1,1 g / 1,9 BE	HÜHNERFRISASSE mit Spargel und Mören ein Langkornreis Milch, Lactosefrei KJ 522 / kcal 121 / Fett 3,8 g / davon ges. Fettsäuren 1,4 g / Nährz. 19,2 g / davon Zucker 1,2 g / Eiwass. 5,1 g / Salz 0,9 g / 1,4 BE	LASAGNE BOLOGNAISE mit Käse überbacken Glutenfrei, Eier, Milch & Lactosefrei, Soja, Soja, KJ 494 / kcal 101 / Fett 9,8 g / davon ges. Fettsäuren 5,8 g / Nährz. 22,4 g / davon Zucker 0,4 g / Eiwass. 4,9 g / Salz 0,5 g / 1,5 BE	PANIERTES PUTENBRUSTSCHNITZEL mit Karottensauce, Rahmsauce und Kartoffeln Glutenfrei, Eier, Milch Lactosefrei KJ 592 / kcal 119 / Fett 4,2 g / davon ges. Fettsäuren 0,8 g / Nährz. 22,2 g / davon Zucker 2,5 g / Eiwass. 4,2 g / Salz 1,2 g / 1,4 BE	SEELACHS-BACKFISCH-FILET mit Kartoffelpüree und Südkornreis Glutenfrei, Soja, Soja, KJ 470 / kcal 310 / Fett 5,8 g / davon ges. Fettsäuren 1,0 g / Nährz. 21,2 g / davon Zucker 1,9 g / Eiwass. 4,5 g / Salz 1,4 g / 1,8 BE

Unser Kantine

ERFOLGS-REZEPT.

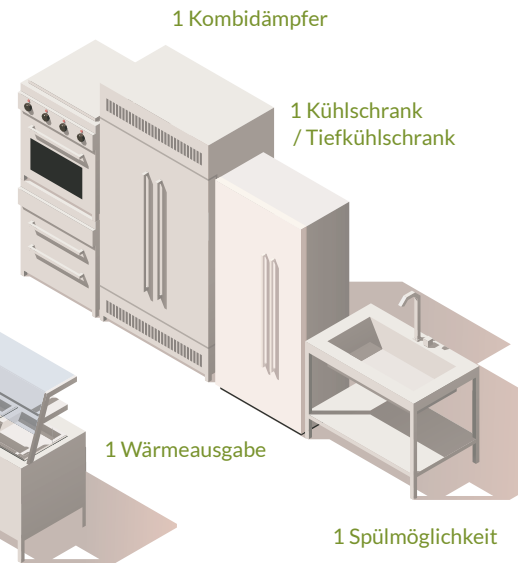
- ✓ Glückliche Kinder und Eltern
- ✓ Von Ernährungsexperten empfohlen
- ✓ Saisonale Highlights & Aktionen
- ✓ Spezielle Produktentwicklung für Schulen
- ✓ Abwechslungsreiche Speisepläne
- ✓ Vegetarische und vegane Angebote
- ✓ Hoher Anteil an Bio-Produkten



Immer tolle Aktionen

PERSÖNLICHE BERATUNG UND BESTER SERVICE

- ✓ Geringe Investitionskosten
- ✓ Geringe Personal- und Energiekosten
- ✓ Weniger Abfall und Produktverschwendung
- ✓ Volle Kostenkontrolle
- ✓ Flexible Skalierbarkeit (30, 50, 100, 500 Essen)



Beispielküche für ca. 30 Essen mit leichter Speisenzubereitung und geringem Flächenbedarf



AUSGEZEICHNET
ALS NR.1



MIT VIEL LEIDENSCHAFT
KOCHEN WIR BEREITS
TÄGLICH FÜR 20.000 SCHÜLER 😊



www.expert-partnership.de
info@expert-partnership.de

Service-Bund GmbH & CO. KG
Friedhofsallee 126
23554 Lübeck
www.servicebund.de

Sander Catering GmbH
Industriepark 12
D-56291 Wiebelsheim
www.sander-gruppe.com