METZGEREI
Bauer

Catering für Kitas und Schulen

„Kinderküche bedeutet für uns:
Gute Zutaten, gutes Essen, guter Geschmack.“
– Thomas Bauer, Inhaber Metzgerei Bauer Kösching

Lieber lecker!

Köstliche Vollwertküche für Kinder, frisch zubereitet.

Appetit auf Abwechslung?

Wir – die Metzgerei Bauer aus Kösching – haben eine abwechslungsreiche Auswahl von über 80 Gerichten für Kinder. Jeden Monat erstellt unser Küchenteam einen neuen Speiseplan mit ganz unterschiedlichen Speisen. Gerne berücksichtigen wir hier individuelle Wünsche – egal ob es um Beilagen oder Unverträglichkeiten geht.

Was kommt bei uns auf den Teller?

Wir orientieren uns eng an den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. und mixen hier Vollwertküche mit optimaler Mischkost. Das bedeutet für die Kinder mehr Vitamine, Spurenelemente und Ballaststoffe – in ausgewogenem Verhältnis. Unsere Zutaten werden am Tag vor Lieferung bzw. am Morgen des Liefertages frisch vorbereitet, geschnitten und verarbeitet. Unsere Fischfiletes sind aus nachhaltiger Fischerei.

Wir können aber auch anders: hier und da steht auch einmal Burger, Kaiserschmarrn, Spaghetti oder Milchreis auf dem Plan. Aus besten Zutaten sind auch diese „Kinderlieblinge“ wertvolle Gerichte.

Kindermund tut Wahrheit kund

**Bei unserer Menüzusammenstellung haben die Kinder auch ein Mitspracherecht:
Auf Feedbackbögen oder bei Besprechungen können sie ihre Wünsche und Anregungen äußern. In unserer Speiseplangruppe wird regelmäßig darüber diskutiert, was bei den Kindern gut ankommt – so kommen immer wieder ganz neue gerichte auf unseren Speiseplan.**

Warum gibt‘s nicht täglich Pizza und Pommes?

Das klingt erst mal lecker.
Aber wer immer nur Pizza und Pommes isst, dem fehlen bald wichtige Vitamine und Nährstoffe.

Bei Bauer achten wir auf eine gesunde, vollwertige Mahlzeit - die trotzdem richtig gut schmeckt! Außerdem können Pizza und Pommes nicht so verpackt werden, dass sie noch heiß und lecker sind, wenn sie bei euch ankommt!

Lisa Müller, 8. Klasse

Was ist Dein Lieblingsessen?
Chicken Nuggets mit Pommes

Von welchem Obst oder Gemüse bekommst Du nie genug?
Das ist einfach:
Erdbeeren und kleine Tomaten

Was schmeckt Dir gar nicht?
Spinat

Was möchtest Du später mal werden?
Innenausstatterin, das ist super kreativ

Der Weg unserer Leckereien

Frisches Essen - vom Erzeuger bis auf den Teller

Wir bei der Metzgerei Bauer kochen täglich frisch in unserer Köschinger Küche. Bis die Menüs am Ende bei den Kindern landen, passiert vorab eine Menge:

Neue Ideen unseres Küchenteams oder Speisewünsche von Kindern oder Eltern gehen bei uns ein

→ Umsetzbarkeit der Ideen oder Wünsche wird intern besprochen

↓ Gericht kommt auf den Speiseplan

← Ware wird von den Händlern aus der Region an uns geliefert

↓ Ware wird zu einem Gericht frisch gekocht

→ Gerichte werden in hochwertigen Wärmeboxen heiß und verzehrfertig ausgeliefert

Unser Bauer-Erfolgsrezept:

Wir nehmen jede Anregung unserer Kunden – egal ob groß oder klein – ernst.

Wertvolle Vollwertküche

Wir sorgen für gesunde Verpflegung in Kindergärten und Schulen, Horten und Krippen.

Hauptsache, es schmeckt – das ist bei Kinderessen das Entscheidende.
Wir von Bauer wollen aber noch mehr: Leckeres Essen **und** wertvolle Zutaten.

Unsere Zulieferer kommen nahezu ausschließlich aus der Region.
Die Zutaten sind frei von Pestiziden, Bestrahlung, Hormonen und Fungiziden.
Das Obst und Gemüse wird je nach saisonaler Verfügbarkeit angeboten.
Und gut fürs Klima! Kurze Transportwege und Standzeiten belasten die Umwelt deutlich weniger mit CO_2 – und schlussendlich legen wir großen Wert auf wiederverwertbare Verpackungen.

Die Meinung der Kinder, Eltern und Pädagogen ist uns ein großes Anliegen, daher arbeiten wir mit regelmäßigen Feedbackbögen, um noch besser auf die Wünsche und Anregungen eingehen zu können. Vorgaben wie Allergien, Unverträglichkeiten oder religiöse Regelungen beachten wir genauso selbstverständlich wie Abwechslung im Speiseplan.

Nachhaltigkeit ist uns wirklich ein Anliegen, das wir leben und weitergeben möchten, denn die Kinder sind unsere Zukunft.

Lieblingsgericht Bolognese

– mal ganz anders!

Zubereitung

Schritt 1:
Das Gemüse putzen. Zucchini, Sellerie, Möhren und Gemüsezwiebeln fein würfeln. Die Knoblauchzehen fein hacken. Einen hohen Topf bereitstellen. Die Linsen sollten vorab gekocht werden und parat stehen.

Schritt 2:
Die Linsen leicht anpürieren und kurz anbraten. Nun auch die Möhren, den Sellerie und die Zucchini mit etwas Olivenöl einzeln anbraten, bis sie nicht mehr roh sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und in den Topf mit den gebratenen Linsen hinzugeben.

Schritt 3:
Jetzt die Zwiebeln in etwas Olivenöl glasig braten. Den Knoblauch hinzugeben und alles mit dem Tomatenmark anbraten, bis es etwas Farbe bekommen hat. Nun wird alles mit den gestückelten Tomaten abgelöscht. Die Kräuter zusammenbinden, in den Sud geben und 5 – 10 Minuten mitkochen, anschließend herrausnehmen. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Paprikapulver abschmecken. Wenn die Soße zu sauer ist, kann gern Zucker oder Honig hinzugegeben.

Schritt 4:
Zum Schluss werden alle einzeln gebratenen Zutaten mit der Tomatensoße gut vermengt. Dabei mehrfach umrühren und eventuell nachwürzen. Das Ganze am Ende noch mit dem geriebenen Parmesan bestreuen, dazu passen am besten Farfalle.

Zutaten für 6 Portionen:

500 g	Rote Linsen (gekocht)
2	Möhren
1	kleine Zucchini
2	Stangen Sellerie
1	Gemüsezwiebel
2	Knoblauchzehen
	Olivenöl
	Frische Kräuter (1 Zweig Rosmarin, 4 Stiele Thymian, 2 Stiele Oregano)
1 EL	Tomatenmark
2	Dosen stückige Tomaten (à 400 g)
	Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
100 g	geriebener ital. Hartkäse (z. B. Grana Padano)
500 g	Farfalle

Beispiel: Speiseplan

Speiseplan für Kindergarten / Hort / Schule

Flexible Menüanpassung für Vegetarier bzw. Kinder mit Unverträglichkeiten oder speziellen religiösen Vorgaben

Mo **Kaiserschmarrn mit Apfelkompott**
Dessert: Quark mit Stracciatella

Di Bratwürstl mit Kartoffelbrei
Dessert: Obst

Mi **Tomatensuppe mit Backerbsen**
Dessert: Apfelradl mit Vanillesoße

Do Rindergulasch mit Reisnudeln
Salat: Eisberg

Fr **Fischstäbchen mit Remoulade,**
Salzkartoffeln und Kaisergemüse

Mo Hähnchen-Kebab mit Gemüse-Tomaten-Reis
Dessert: Quark mit Himbeeren

Di **Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln**
Salat: Eisberg - Karotte

Mi Kartoffelsuppe mit Leberkäswürfel
und Baguettesemmel
Dessert: Schupfnudel mit Apfelmus

Do **Rigatoni mit Napolisoße und Parmesan**
Rohkost: Gurke

Fr Fischfilet gebacken und Remoulade,
Salzkartoffeln und Spinat

Mo Spaghetti Bolognese mit Parmesan
Salat: Tomate - Gurke - Blattsalat

Di **Gnocchi in Gartenkräutersoße**
und Sommergemüse
Dessert: Mousse Vanille

Mi Hähnchennuggets mit Kartoffelgratin
Salat: Gurke

Do **Seelachsfilet in Kräuterrahmsoße**
mit Reisnudeln und Brokkoli

Fr Kürbissuppe mit Croutons
Dessert: Dampfnudeln mit Vanillesoße

Mo **Paprikageschnetzeltes mit Reis**
Salat: Karotte

Di Nudel-Gemüse-Suppe mit Brot
Dessert: Apfelradl mit Vanillesoße

Mi **Schnitzel paniert mit Kartoffel-**
Gurken-Salat
Dessert: Schokopudding

Do Spahetti mit Gemüsebolognese und Parmesan
Salat: Blattsalat

Fr **Burger zum selber belegen: Fleischpflanzerl,**
Burgersemmel, Salat, Tomate, Essiggurke, Ketchup
Dessert: Obst

Mo Schinkennudeln mit Röstzwiebeln
und Reibekäse
Salat: Tomate

Di **Gemüsesuppe püriert**
Dessert: Pfannkuchenfluffis mit Apfelmus

Obst: Apfel, Birne, Weintrauben,
Banane, Mandarine, Honigmelone

Wir beliefern Schulen, Krippen, Kindergärten und Horte täglich mit frischem Essen!

Lieferorte:

Hier ein kleiner Auszug aus unserer Referenzliste:

Katholischer Kindergarten "St. Konrad", Ingolstadt
Kindergarten "Arche Noah", Pfaffenhofen
Grund- und Mittelschule in Reichertshofen
Kinderhort in Bogen / Kösching

Kontaktieren Sie uns gern für ein Probeessen, so können Sie sich am besten ein Bild über unsere Produkte machen. Wir freuen uns auf Sie!

Metzgerei Bauer | Thomas und Klaus Bauer
Bahnhofstraße 5 | 85092 Kösching | Tel.: 08456 7247
Fax: 08456 6947 | E-Mail: metzgerei.bauer@t-online.de