



DER
KLEINE
BARON

Catering
für
Schulen
und Kitas

**Der kleine Baron
bringt frisches, gesundes und ausgewogenes Mittagessen
zu Schulen und Kindergärten in Mainz und Umgebung**



Foto: Monkey Business Images / Adobe Stock

Wenn es um unseren Nachwuchs geht, steht die Qualität an vorderster Stelle. Daher kochen wir unsere Gerichte stets frisch und ohne künstliche Geschmacksverstärker. Wir wollen den Kindern Lebensmittel schmackhaft machen und nicht Glutamat.

Als Eltern einer ganzen Horde Mainzer Kinder sind uns sowohl die Bedürfnisse der Kleinen als auch die Ansprüche der Eltern ganz nah. Satt machen ist einfach, aber uns gelingt dabei auch der Spagat zwischen Lecker und Gesund.

Mit unserem Kita- und Schulcatering haben wir ein Ernährungskonzept entwickelt, das speziell auf die Wünsche und Bedürfnisse von Kindern und Jugendlichen ausgerichtet ist.

Unser Ziel ist es, Heranwachsenden zu zeigen, dass gesundes Essen lecker ist und Spaß macht!



Foto: Monkey Business Images / Adobe Stock



Die Speisen für Kita- und Schulcatering werden täglich von ausgebildeten Fachkräften zubereitet. Dabei legen wir besonderen Wert auf modernste Hygienestandards nach den HACCP-Richtlinien. Unsere langjährigen Partner aus der Region unterstützen uns dabei.

Bei der Erstellung unseres vierwöchigen Menüzyklus orientieren wir uns an den DGE-Empfehlungen zur Erstellung eines Speiseplans. Dabei finden ernährungsphysiologische, sensorische und ökologische

Aspekte Beachtung. So werden beispielsweise regelmäßig Vollkornlebensmittel eingesetzt; wir verwenden nur naturbelassene Gemüse und kaufen Fischfilets aus nicht überfischten Beständen. Auf diese Weise können wir bereits mit der Kita- und Schulverpflegung ganz nebenbei zur Ernährungsbildung beitragen, alles Notwendige für einen vitalen Lernalltag bereitstellen, dem Verlust geschmacklicher Vielfalt entgegenwirken und die Ernährung in einen verantwortungsvollen gesellschaftlichen Kontext einbetten.





In unserem Team und gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir Speisepläne, die Kontinuität und Abwechslung, Klassiker und innovative Variationen unter einen Hut bringen.

Vollkornspiralnudeln mit der allseits beliebten Bolognesesoße stehen genauso auf der Tageskarte wie Chili sin Carne oder Putencurry mit Kichererbsen. Gemäß dem DGE-Standard für Schulverpflegung bieten wir einmal pro Woche Fisch an und achten auf ein ausreichendes Angebot von frischem Obst bei der Menüzusammenstellung.

Speisen unseres Caterings für Schulen und Kitas werden gut durchdacht und mit viel Liebe zubereitet. Wir möchten einen großen Teil dazu beitragen, dass unser Nachwuchs früh lernt, wie wichtig gesunde Ernährung ist und dass sie vor allem Spaß macht.

Bei der Erstellung des Speiseplans wird stets auf die Vorlieben und Trends der Kinder und Jugendlichen eingegangen, sodass für jeden Geschmack etwas dabei ist.



**BARON
CATERING**

Baron Gastronomie GmbH
55128 Mainz
Telefon 0 6131 304 6131
www.derkleinebaron.de



BARON GASTRONOMIE GMBH
Johann-Joachim-Becherweg 3
55128 Mainz

Telefon 06131 - 3046131
info@derkleinebaron.de
www.derkleinebaron.de

Speiseplan KW 01/21 - 04/21

Kalenderwoche	Mo, 04.01.21	Di, 05.01.21	Mi, 06.01.21	Do, 07.01.21	Fr, 08.01.21
2	Vollkorn-Penne 1a, b Hokkaido-Kürbis-Rahmsauce 1a, 2, 5 Kürbiskerne Gurkensalat 4 Banane	Nürnberger Bratwürstchen* Dunkle Rahmsauce 1a, 2, 5 Salzkartoffeln Eisbergsalat 4, 5 Birne	Ratatouille mit Auberginen, Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Tomaten Reis Karottensalat Clementine	Putensteak 1a Wok-Gemüse (Sojasprossen, Karotten, Lauch) 1a, 6 Wok-Nudeln 1a Apfel	Pochiertes Kabeljaufilet 8 Zucchini in Tomatensauce Ebly-Zartweizen 1a Obstsalat

Kalenderwoche	Mo, 11.01.21	Di, 12.01.21	Mi, 13.01.21	Do, 14.01.21	Fr, 15.01.21
3	Hühnerfrikassee 1a, 2 mit Erbsen und Karotten Reis Schokojoghurt 2	Spaghetti 1a vegetarische Bolognesesauce 5, 6 Parmesan 2 Clementine	Seelachs-Fischstäbchen 1a, 8 Kräuterquark 2 Ofenkartoffel Gemüsesticks Apfel	Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung 1a, 2 Tomatensahne-sauce 2 Parmesan 2 Eisbergsalat 4, 5 Banane	Würstchen-Gulasch* mit Paprika und grünen Bohnen 4, 5 Kartoffelpüree 2 Brombeerquark 2

Kalenderwoche	Mo, 18.01.21	Di, 19.01.21	Mi, 20.01.21	Do, 21.01.21	Fr, 22.01.21
4	Puten-geschnetzeltes 1a, 2 mit Champignons Reis Schokopudding 2 Regenbogenstreusel	Vollkorn-Spaghetti 1a, b Thunfisch-Tomatensauce 8 Parmesan 2 Eisbergsalat 4, 5 Banane	Falafelbällchen 1a Joghurtsauce 2 Maiskolben Couscous 1a Vanille-Muffin mit Kirschen 1a	Rinder-Haschee (Hackfleisch-Zwiebel-Sauce) Fusilli 1a Karottensalat Clementine	Gekochtes Bio-Ei 3 Senf-Dill-Sauce 1a, 2, 4 Salzkartoffeln Apfel

Kalenderwoche	Mo, 25.01.21	Di, 26.01.21	Mi, 27.01.21	Do, 28.01.21	Fr, 29.01.21
5	Chili sin Carne 5, 6 mit Mais, Kidneybohnen, Paprika, Zwiebeln Baguette 1a Sour-Creme 2 Banane	Rindergulasch 5 mit Paprika, Zwiebeln Salzkartoffeln Waldbeerenquark 2	Frikadellen-bällchen* 1a, 2, 3, 4 Karotten-Kohlrabi-Rahmgemüse 1a, 2 Reis Apfel	Eierspätzle 1a, 3 Käsesauce 1a, 2, 5 Brokkoli Mini-Berliner 1a, 2, 3	Seelachsfilet im Backteig 1a, 2, 4, 8 Bechamelsauce 1a, 2 Salzkartoffeln Karottensalat Clementine

Legende:

1a Weizen 1b Roggen, 2 Milch, 3 Ei, 4 Senf, 5 Sellerie, 6 Soja, 7 Schalenfrüchte, 8 Fisch, 9 Krebstiere, 10 Erdnuss, 11 Sesam, 12 Lupine, 13 Weichtiere, 14 Schwefeldioxid/Sulfit

*Geflügel **Geflügel und Rind ***Rind



Foto: Waldmann/AdobeStock

WIR

Der kleine Baron liefert frisches, gesundes und ausgewogenes Mittagessen an Schulen und Kindergärten in Mainz und Umgebung.

Dazu betreiben wir eine hochmoderne Großküche, in der wir Essen sowohl für Warmauslieferung (Cook and Hold) als auch nach dem Cook-and-Chill-Verfahren zum Aufwärmen vor Ort produzieren.

Das Unternehmen **Baron Catering** wurde 2010 gegründet und hat sein Stammhaus auf dem Campus der Mainzer Universität. Mittlerweile kochen wir für Sie in unserer Catering-Küche in Mainz-Hechtsheim.

SIE

Gerne schauen wir uns gemeinsam mit Ihnen Ihre Voraussetzungen vor Ort an und loten die Möglichkeiten aus. Wir übernehmen Ihr Konzept oder entwickeln mit Ihnen ein neues.

Ob Sie täglich 20 oder 1.000 Essen benötigen, ob Sie nur gewisse Liefertage oder Flexibilität wünschen, wir sind Ihr Ansprechpartner, auch für Ihr regelmäßiges Feedback.



DER KLEINE BARON

Schul- und
Kitaverpflegung

Der kleine Baron

Baron Gastronomie GmbH

Johann-Joachim-Becher-Weg 3 | 55128 Mainz

Telefon 06131 3046131 | E-Mail: info@derkleinebaron.de

www.derkleinebaron.de