… HIER STECKT MEHR-(WERT) DRIN!

HofmannCateringService

Qualität seit 1989

KITCHEN FOR KIDS

Unsere Zutaten für die gesunde Verpflegung Ihrer Kinder und Jugendlichen

Gesund & Lecker für Ihre Kids

→ **Mensa AG -** Wir kochen mit Ihren Kindern

→ **Arbeitskreise Mensa -** als come together mit Ihren Ideen und Wünschen

→ **Mensa goes School -** Teamwork mit Schülern und Lehrern z. B. im Bio-Unterricht

→ **Aktionstage** und **Motto-Wochen** bieten Abwechslung und Neu-Entdeckungen

→ **Workshop Lebensmittelverwertung** mit Abfallbarometer

→ **Umweltbewusst** mit innovativem Verpackungskonzept **Die BIOPAP® Menüschale -** neue, ganzheitliche Wege für eine saubere Zukunft!
100 % recyclebar, 100 % nachhaltig und 100 % biologisch = 100 % Natur!
Cellulose-Rohstoffe von FSC®/PEFC™-zertifizierten Vorlieferanten

→ Menü-Kartons aus **recyceltem (Altpapier-) Material**

→ **Zertifizierter Bio Caterer BCS Öko-Garantie GmbH**
(gemäß Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007)

Die Grüne Manufaktur

Wir leisten wertvolle Beiträge zur Verringerung der Umweltbelastung und unterstützen natürliche Kreisläufe.

Wir garantieren unverfälschten Geschmack unseres Menüs:

- ✓ keine Geschmacksverstärker
- ✓ keine Konservierungsstoffe*
- ✓ keine künstlichen Farbstoffe
- ✓ keine künstlichen Aromastoffe
- ✓ keine naturidentischen Aromastoffe
- ✓ keine aufgeschlossenen Pflanzeneiweiße
- ✓ kein Hefeextrakt
- ✓ keine Phosphate

* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz

Nachhaltigkeit & regionale Herkunft sind uns bei unseren Zutaten sehr wichtig:

- Regionale Lieferanten für saisonales Obst und Gemüse — T. MEISSNER Frucht-Handel … frisch schmeckt's besser!
- Bio Produkte aus Hessen
- Garantiert unbedenkliche und mehrfach geprüfte Rohwaren und Zutaten von **langjährigen** Lieferanten.
- Nachhaltigkeit im Rahmen der Frischfleischbeschaffung – artgerechte Aufzucht
- Fisch aus kontrolliert-nachhaltiger Fischerei

BIO MENÜ

DGE-zertifizierte Speisepläne

DIN EN ISO 50001

Der echte Geschmack. Manufaktur natur