

Kompetenz verfeinert mit Motivation

Unser Küchenteam besteht aus erfahrenen Köchinnen und Köchen und gut geschulten Küchenhilfen. Unser Wissen halten wir kontinuierlich auf dem neusten Stand.



Frische Ideen und kurze Wege

Wir kochen täglich frisch. Durch kurze Lieferwege bleiben viele gesunde Nährstoffe erhalten.

Zur Anlieferung nutzen wir hochwertige, beheizbare Transportbehälter, die auch während des Transports die geforderten Temperaturen halten. Qualität und Hygiene werden dokumentiert und regelmäßig überwacht.



...und Euch schmeckt's, weil...

- 👉 wir saisonale Produkte aus der Region verwenden
- 👉 bei uns Frische an erster Stelle steht
- 👉 alle mitessen können
- 👉 durch kurze Lieferzeiten viele Nährstoffe erhalten bleiben
- 👉 unsere Mittagsverpflegung ausgewogen, abwechslungsreich und lecker ist
- 👉 sich die Menüs an den Wünschen und Bedürfnissen unserer Tischgäste orientieren
- 👉 wir hochmotiviert und innovativ arbeiten
- 👉 die Zufriedenheit unserer Tischgäste unser Maßstab ist

Catering 

Haus Waldeck

Eichendorffstr. 50
64347 Griesheim
www.hauswaldeck-griesheim.de

Catering 

Haus Waldeck



...und Euch
schmeckt's



Gesundes Essen für unsere Kinder... ...in Griesheim

Als kommunaler Eigenbetrieb der Stadt Griesheim haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, Griesheimer Kinder und Jugendliche vollwertig, abwechslungsreich und schmackhaft zu verpflegen. Seit 2013 sind wir Caterer der Gerhart-Hauptmann-Schule.

Aktuell und innovativ

Bei der Zubereitung unserer Menüs orientieren wir uns daher an den Leitlinien und Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V., kurz DGE.

Hierdurch fließen aktuelle ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse und Empfehlungen in die Zubereitung unserer Menüs ein.



Vielfalt schmecken und entdecken

Wir beziehen unsere Lebensmittel überwiegend von Lieferanten aus der Region. Kurze Lieferwege gewährleisten täglich frische und nahrhafte Menüs.

Neben der DGE-Menülinie bieten wir eine vegetarische Variante und gehen nach Möglichkeit auf Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten ein.

Eure Zufriedenheit ist unser Maßstab

Unsere Menülinien orientieren sich an den Wünschen und Bedürfnissen unserer Tischgäste. Durch regelmäßiges Feedback der Schulen fließen die Erfahrungen der Kinder und Jugendlichen in unsere Speiseplanung ein.

Anregungen und Wünsche leiten die zuständigen Ansprechpartner in Eurer Schule gerne an uns weiter.

Catering, das Schule macht

Ausgewogene Ernährung kann die Gesundheit sowie die Konzentrations- und Leistungsfähigkeit von Kindern und Jugendlichen fördern. Sie steuert Übergewicht entgegen und unterstützt die körpereigenen Abwehrkräfte sowie ein gesundes Wachstum.

vollwertig und abwechslungsreich

Bei der Auswahl der Lebensmittel achten wir besonders darauf, dass ausreichend Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe in den Mahlzeiten enthalten sind und tragen damit dazu bei, dass die körperliche und geistige Entwicklung der Kinder und Jugendlichen gefördert wird.

