



Gröbl Catering
Gesunde Ernährung für Kinder

Aus der Region, für die Region





Aus der Region, für die Region

Direkt vom Feld, auf den Teller

Wir „Gröbl-Catering“ sind als Familienunternehmen bereits seit dem Jahr 2013 erfolgreich als Schul-, Kindercaterer und Kindergartenverpfleger tätig.

Ökologisch nachhaltig . . .

Frisch, regional & natürlich

Als Mitbegründer des Ernährungsrats im Landkreis Fürstentum liegt es uns am Herzen, Kindern nicht nur gutes Essen zu bieten, sondern auch zu zeigen, wo unser Essen überhaupt entsteht.

Unsere Zusammenarbeit mit regionalen Landwirten und Unternehmen aus dem umliegenden Landkreisen, ermöglicht uns nicht nur saisonal, sondern auch nachhaltig zu arbeiten – getreu unserem Leitbild **„Aus der Region, für die Region“**.

Wir erachten dies als eine **zukunftsgerichtete Ernährungsstrategie**.

Verbundenheit bedeutet für uns kein Qualitätsverlust, mehr Nährstoffe, mehr Frische, keine Lagerung und keine Zwischenhändler.

Landschafts- und Naturschutz schmeckt und schafft eine **zukunftsfähige Ernährung**.



**TÄGLICH WECHSELNDE
GERICHTE**



**PRODUKTE AUS
DER REGION**



**HÖCHSTE HYGIENISCHE
STANDARDS**

Vollverpflegungskonzept

Warum ist ein Vollverpflegungskonzept sinnvoll und wichtig?

Unser leckeres und gesundes Vollverpflegungskonzept besteht aus vier wertvollen Komponenten: **Frühstück, Brotzeit am Vormittag, Mittagessen und Snack am Nachmittag**. Alle Mahlzeiten bestehen aus **frischen, regionalen Produkten** und kommen aus **nachhaltigem Anbau**. Da ein Mittagessen z.B. nur 1/5 des Tagesbedarfs eines Heranwachsenden oder Kindes deckt, sind die weiteren Mahlzeiten somit genauso wichtig und wertvoll für die Entwicklung des Kindes wie das Mittagessen.

Unsere Intention ist es, Eltern zu unterstützen und ihren Kindern eine ausgewogene und vollwertige Verpflegung trotz anstrengendem Alltag zu ermöglichen. Mit unserem Vollverpflegungskonzept schaffen wir es zudem, die jeweiligen Betreuungseinrichtungen zu entlasten und ihnen somit wertvolle Zeit, zur noch besseren pädagogischen Betreuung der Kinder, zu verschaffen.

Unser modulares System, welches ein selbstständiges zusammenstellen der Mahlzeiten als einzelne Komponenten (z.B. nur Frühstück und Mittagessen) erlaubt, bietet größte Flexibilität.

Vollverpflegungs Module

Basic	Modul 1	Modul 2	Modul 3
		Frühstück	Frühstück
	Zwischenmahlzeit	Zwischenmahlzeit	Zwischenmahlzeit
Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen
			Brotzeit



Beispiel-Gerichte



Frühstück

Müslitag
mit Joghurt

Vollkornbrot
mit Käse & Tomate

Breze mit
Rohkost und Dip



Zwischenmahlzeit

Wurstsandwich mit
Apfel und Gurke

Grießbrei mit
Fruchtsoße

Bichermüsli



Mittagessen

Bunte Nudeln mit
Lachsrahmsoße

Süßkartoffel-
Kokos-Suppe

Rindergulasch mit
Butterspätzle

Obst

Milchreis mit
Zimt-Zucker

Eisbergsalat mit
Himbeerdressing



Brotzeit

Gemüsesticks mit
Kräuterquark

Rosinenbrötchen
mit Banane

Haferkekse mit
Quark und Leinöl

Der Tag sollte für Kinder mit einem kleinen Frühstück beginnen!

Das Frühstück als erste Mahlzeit des Tages dient dazu, die über Nacht entleerten Energiespeicher wieder aufzufüllen.

Da diese Energiespeicher bei Kindern noch kleiner sind als bei Erwachsenen, ist für sie diese erste Mahlzeit besonders wichtig.



Warum wird dann im Kindergarten noch einmal gefrühstückt?

Damit die Kinder über den Tag gleichmäßig mit Energie und Nährstoffen versorgt werden, ist nach dem ersten Frühstück zu Hause noch ein zweites Frühstück im Kindergarten wichtig.



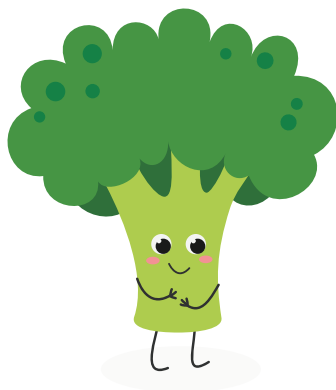
Für viele Kinder ist die Mittagsverpflegung die einzige warme Mahlzeit am Tag!

Als Caterer für Kinder- und Schulverpflegung ist es unsere Verantwortung, aktiv zur Verbesserung der Mittagsverpflegung beizutragen und unseren kleinen Gästen eine gesunde und ausgewogene Ernährung zugänglich zu machen.

Daher ist es uns ein besonderes Anliegen, diese so schmackhaft, ausgewogen und abwechslungsreich wie möglich zu gestalten!

Schonende Garung, Obst & Gemüse voll ausgereift garantieren mehr Vitamingehalt und Nährstoffe.

Jahrelange Erfahrung in der Mittagsverpflegung von Kindern, Know-How und Liebe zum Detail und zum Produkt sind unsere Stärken!



Frisch, regional & natürlich!

Für uns alles ganz normaler Alltag . . .

-  Vollwertig ausgeklügelte Speisepläne, entsprechend der Anforderungen der DGE (Deutsche Gesellschaft der Ernährung) sowie KITA- und Schulcoaching.
-  Regionale Ernährung = saisonale Ernährung
-  Täglich frische Zubereitung
-  Nachhaltig, gerecht und ökologisch (ohne Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe und industrielle Zusätze)

1.



Täglich frische, wechselnde Gerichte bestehend aus einem saisonalen Speiseplan.

2.



Anlieferung der Speisen im kalten und im warmen Zustand nach Hygienevorschriften.

4.



Abholung und Reinigung aller benötigten Behälter

3.



Unterstützung bei der Messung von Temperaturen und bei der Inbetriebnahme bestehender KÜcheneinrichtung.



Warum gerade wir?

... täglich frische Zubereitung

Leckeres Vollkornbrot, vegetarischer Brotaufstrich, Müsli, Joghurt, dazu frisches knackiges Gemüse und Obst! Wir sorgen dafür Kinder bewusst, gesund und ausgewogen zu ernähren – so macht Verpflegung Spaß.

Wir unterstützen Eltern und Einrichtungen, schaffen ein leckeres Vollverpflegungskonzept und entlasten somit alle Beteiligten.

Kontaktieren Sie uns und vereinbaren Sie ein unverbindliches Probeessen!

Kontakt

Wir freuen uns auf Ihre Nachricht.

Gerne steht Ihnen unser Team mit Auskünften zur Verfügung:



Julia Gröbl

 0151 20 33 48 34

 Julia.groebl@groebl.de



Isabella Gröbl

 0151 20 33 48 34

 Isabella.groebl@groebl.de





Gröbl Catering
Gesunde Ernährung für Kinder