



Wir sind für alle Kinder da!

Reinheitsgebot

Regional & Nachhaltig

Lunchpakete Frühstück Jause

Kindgerecht

Tradition & Handwerk

Cook & Freeze – Cook & Hold

Inklusion
Essen für ALLE Kinder

Spezielle Kostformen & Allergien



Unser System für die Kindergärten

Viele Vorteile für Sie...



und zusammen sind wir **gusto**
BOX
MENÜS

Traditionelles Handwerk

DAS ERFOLGSREZEPT

GEKOCHT WIE ZU HAUSE

UNSERE ART ZU KOCHEN

Wie zu Hause wird auch bei uns abgewogen, geschnitten, angebraten, abgelöscht, gedünstet, gewendet, abgeschmeckt ...!

Dazu gebe man Wissen, Erfahrung, Innovation, Feingefühl, guten Geschmack und Leidenschaft.

Mit unserem einzigartigen Reinheitsgebot unterstreichen wir unseren hohen Qualitätsanspruch.



Unser

REINHETTSGEBOT



Wir stehen seit jeher für Qualität, Vielfalt und Frische und leben den Manufaktur-Gedanken mit jeder Konsequenz.

Wir pflegen langjährige Partnerschaften mit handverlesenen Lieferanten und verarbeiten tagtäglich ausgesuchte Rohwaren direkt vor Ort.



KEINE GESCHMACKSVERSTÄRKER

Wir verwenden ausschließlich natürliche Gewürzmischungen!



KEINE KONSERVIERUNGSTOFFE

Durch moderne Schockfrost-Verfahren werden unsere Lebensmittel schonend konserviert, ohne Verlust von Vitaminen und Mineralien.



KEINE KÜNSTLICHEN FARBSTOFFE

Unsere Menüs haben die Farben der Natur!



KEINE KÜNSTLICHEN AROMASTOFFE

Qualitatives Fleisch und Gemüse verleiht unseren Speisen das richtige Aroma.



In Europas 1. Menü Manufaktur

für die **Inklusive Verpflegung** werden **exklusiv für gustobox** Spezialgerichte auf **höchstem Niveau** hergestellt...

In unserer Küche mit Sitz in Wien Floridsdorf werden alle Gerichte nach original mediterranen, levantinischen und österreichischen Rezepturen auf traditionell-handwerkliche Zubereitungsweise gekocht und von Meisterhand abgeschmeckt.

Natürlich kauft unsere Manufaktur ausschließlich Rohstoffe und Zutaten regionaler Produzenten und garantiert durch strenge Eingangskontrollen stets hohe Qualität und Sicherheit.

Mit unserer Zusammenarbeit mit **Die Menü-Manufaktur GmbH** können wir neben einem großen Angebot von hochwertigen schweinefleischfreien Gerichten auch Bio-Menüs anbieten.

Somit können wir die **INKLUSION BEIM ESSEN** auch in der Praxis optimal lösen und bieten **BESTE VERPFLEGUNG FÜR ALLE** an!





Beste Zutaten

AUS DER NATUR

REGIONAL & NACHHALTIG

Unsere Manufaktur in Wien verwendet vorwiegend heimische Produkte aus Österreich.

Als qualitätsführender Verpflegungsspezialist liegen uns die Qualität und der Geschmack unserer Menüs sehr am Herzen.

*Wir wollen unseren Kunden ein gutes Gefühl beim Verzehr unserer traditionell-handwerklich zubereiteten Mahlzeiten bieten.
Ein unverfälschter Geschmack sowie traditionelle Gewürze und Zutaten ohne Zusätze sind das Merkmal unserer Speisen.*

Darüber hinaus

*achten wir auf Lieferanten mit hohem Anspruch
an Nachhaltigkeit und Bewusstsein
für Lebewesen und Natur:*

- ✓ weitestgehend saisonfrisches Obst & Gemüse
- ✓ ernährungsphysiologisch hochwertiges Raps- und Olivenöl
- ✓ Kartoffeln aus dem Waldviertel
- ✓ Getreide- und Molkereiprodukte aus Österreich
- ✓ feine Kräuter und edle Gewürze
- ✓ ausschließliche Verwendung von Fleisch mit nachgewiesener Herkunft



- ✓ Verwendung von Freilandeiern
- ✓ hochwertige und ursprüngliche Zutaten aus der Natur, u.a. Rohwaren aus kontrolliert biologischem Anbau
- ✓ Raps- und Olivenöl
- ✓ Fisch weitestgehend aus kontrolliert nachhaltiger Fischerei
- ✓ Vermeidung langer, umweltbelastender Transportwege

Ein *bunter* Mittagstisch

UND FÜR JEDEN ETWAS DABEI!



Ein kindgerechter Speiseplan, der sowohl auf Allergien, als auch auf spezielle Kostformen eingeht, ermöglicht eine gemeinsame Esskultur.

✓ *große Auswahl an Ergänzungsmenüs*

- Glutenfrei
- Lactosefrei
- Natriumvermindert
- püriert

✓ *Allergenkennzeichnung (gemäß EU Richtlinie 2003/89)*

✓ *Unsere Küche ist garantiert Schweinefleisch-frei!*

- Darüber hinaus beantworten wir gerne Anfragen bezüglich individueller Unverträglichkeiten, wie z.B. Speise ohne Paprika etc.

Gemeinsam gut Essen...

Der gesellschaftliche Wandel bewirkt, dass immer mehr Menschen ihre Mahlzeiten außer Haus einnehmen. Die Qualität von Essen und Trinken ist entscheidend für das Wohlbefinden und die Gesundheit. Die Verpflegung sollte daher ausgewogen und abwechslungsreich sein, gut schmecken, den aktuellen ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen sowie den religions- und kulturspezifisch unterschiedlichen Ernährungsgewohnheiten entsprechen und leistbar sein.

Darum bieten wir **Essen für ALLE** Kinder an.

Wir stehen für INKLUSION!



Besonderheiten unserer verschiedenen Menülinien

- ➔ **Bio**
Gemüse und Fleischprodukte aus ökologischer und nachhaltiger Landwirtschaft
- ➔ **vegetarisch**
Menüs ohne jegliche Fleischprodukte
- ➔ **regional & österreichisch**
Produkte von einheimischen Betrieben sowie traditionelle österreichische Küche
- ➔ **international**
Spezialitäten aus der Mittelmeerküche
- ➔ **Schweinefleisch-frei**
garantiert keine Inhalt- bzw. Zusatzstoffe vom Schwein

Mediterrane Spezialitäten...



Für unsere Kinder kochen wir auf Wunsch und tageweise spezielle authentische Gerichte aus der Mittelmeer- und Adriaküche

Was ist Inklusive Verpflegung?

INKLUSION IST MEHR ALS INTEGRATION

Was ist Inklusion

Inklusion ist ein soziologischer Begriff und beschreibt das Konzept einer Gesellschaft, in der **jeder Mensch** akzeptiert wird und **gleichberechtigt** und **selbstbestimmt** an dieser **teilhaben** kann – **unabhängig von Geschlecht, Alter oder Herkunft**, von **Religionszugehörigkeit** oder **Bildung**, von eventuellen **Behinderungen** oder **sonstigen individuellen Merkmalen**.

~~Ausgrenzung~~

Inklusion



Soziale **INKLUSION** durch
Kindergartenverpflegung

„gesundes Essen für **ALLE** Kinder“



Worum geht's?

Österreich ist traditionell ein Schmelztiegel unterschiedlicher Kulturen und Religionen, offen für die Integration von Zuwanderern und ein Zuhause für immer mehr Menschen aus fremden Kulturkreisen.

Wir müssen die Herausforderung annehmen, diese Menschen in unser Leben zu integrieren. Hierzu gehört auch die tägliche Versorgung an den unterschiedlichen Mittagstischen in der Gemeinschaftsverpflegung.

Diese sollte so gestaltet sein, dass Menschen aller Altersgruppen, ob im Kindergarten, der Schule, am Arbeitsplatz, in Pflegeheimen oder Krankenhäusern oder zu Hause, altersgerecht nach Ihren Bedürfnissen, ob gesundheitlich, ethisch oder religiöser Natur, versorgt werden.

Vielfältige Ernährung, wie im Urlaub oder in internationalen Spezialitäten-Restaurants mit Begeisterung konsumiert wird, soll Platz an einem bunten Mittagstisch finden.

Kindergärten

NUR DAS BESTE FÜR UNSERE KLEINEN

KINDERGERECHTE ERNÄHRUNG

Wie muss Kinderernährung sein?

Essgewohnheiten und Ernährungsmuster werden in der Kindheit geprägt und oft bis ins Erwachsenenalter beibehalten. Die Qualität von Essen und Trinken beeinflusst die Entwicklung der Kinder. Darum sollte es selbstverständlich sein, dass alle Verantwortlichen auf die ernährungsphysiologischen Anforderungen Ihrer zu verpflegenden Personengruppen eingehen. Einrichtungen, die für die Verpflegung von Kindern verantwortlich sind, sollten auch „kindergerechte“ Speisen für **ALLE KINDER** anbieten.



Unser Service für Sie...



Tiefkühlkost Cook & Freeze

Hier erfolgt die Verpflegung durch tiefgefrorene Speisen, welche extern zubereitet, portioniert und schockgefrostet werden. Die Speisen werden tiefgefroren zum Kunden geliefert und dort in Tiefkühlschränken gelagert. Nach einer Regenerzeit im Heißluftgerät kann serviert werden.

Vorteile

- gute sensorische Qualität
- geringe Nährstoffverluste
- Anpassung an die Essenszeiten
- große Auswahl an Menüs pro Woche

Zu Bedenken:

- Lagerhaltungssystem ist erforderlich
- spezielle Geräteausstattung notwendig



Mediterran frisch gekocht & heiß geliefert

Die Mahlzeiten werden in unserem Gustobox Menüs Küche ein bis zwei Mal in der Woche frisch gekocht und gleich danach mit Warmhalteboxen heiß angeliefert. Es kann sofort serviert werden.

Vorteile

- authentische mediterrane Küche (wie zu Hause!)
- geringe Nährstoffverluste
- frisch & abwechslungsreich
- Kein Lagerhaltungssystem
- Keine Aufbereitungszeit
- Keine Energiekosten

Zu Bedenken:

- Nur für bestimmte Standorte möglich
- maximal zwei Mal in der Woche
- wenig Reaktionszeit bei Pannen
- geringe Anpassung an Essenszeiten



Warmverpflegung Cook & Hold

Die Mahlzeiten werden in einer Zentralküche zubereitet und heiß in Thermoboxen ausgeliefert. Dieses System ist nur empfehlenswert, wenn Temperaturgrenzen (min. 75°C) und kurze Warmhaltezeiten (max. 3 Stunden) eingehalten werden können.

Vorteile

- keine Geräteausstattung
- geringster Raumbedarf
- geringer Personalbedarf
- Keine Energiekosten

Zu Bedenken:

- Nur in bestimmten Umkreis der Küche (1210 & 1220) möglich
- 2 Menüs pro Tag
- sensorische Einbußen / Nährstoffverlust möglich
- wenig Reaktionszeit bei Pannen
- geringe Anpassung an Essenszeiten

Unsere Systeme...

Tiefkühlkost Cook & Freeze

Menüvielfalt



15 Menüs pro Woche inkl. Salat und Dessert

Zeitaufwand



ca. 2 ½ Std Aufwand - davon 90 Min. Zubereitungszeit

Anlieferung

1x TK-Lieferung und 2x Frische-Lieferungen pro Woche

Geräte



Mediterran frisch gekocht & heiß geliefert

Menüvielfalt - authentische Küche



4 Menüs pro Woche inkl. Salat und Dessert

Zeitaufwand



keine Zubereitungszeit

Anlieferung

max. 2 x Woche Frisch & Heiß geliefert
(nur bestimmter Ballungsraum)

Geräte

nur bei Kombination mit
Cook & Freeze (siehe TK Cook & Freeze)

Warmverpflegung Cook & Hold

Menüvielfalt



2 Menüs pro Tag inkl. Salat und Dessert

Zeitaufwand



ca. ½ Std Aufwand - keine Zubereitungszeit

Anlieferung

Täglich (nur bestimmter Ballungsraum)

Geräte

keine



INKLUSIONS-SPEISEPLAN



KW 16	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	BIO-Hauptspeise der Woche
Tagessuppe	Rote Linsensuppe ^{A,G,L} ✓	Kürbiscremesuppe ^{A,L} ✓	Klare Gemüsesuppe mit Buchstabennudeln ^{A,L} ✓	Broccolicremesuppe ^A ✓	Bio-Klare Rindssuppe mit Frittaten ^{A,C,G}	
Hauptmenü	Gefüllte Zucchini mit Griechischem Sahne-Joghurt	Karfiolerdäpfelauflauf ^{A,C,G} ✓	Faschierte Laibchen ^{A,C} mit Erdäpfelpüree ^G und Naschmarktgemüse ^{A,G,L}	Hühnergeschnetzeltes ^{A,G} mit Jasminreis und Salat	Dorsch gebacken ^{A,D} mit Gemüseris 🐟	BIO Rindsragout^{A,L} mit Bio Hörnchen und Salat
garantiert Schweinefleischfreie Menüs	Cevapcici ^{A,G,M} vom Rind mit Salat	Paprikahendl ^{A,G} mit Bio-Hörnchen und Salat	Spaghetti Bolognese mit Rindfleisch ^{A,L}	Putenrollbraten ^A mit Rösterdäpfeln	Couscous mit Alaska-Seelachswürfel ^{A,D,G} und Salat 🐟	BIO Grießkoch^{A,G} mit BIO Kakao ✓
Vegetarisches Menü	Grüner Fisolentopf mit Erdäpfeln ✓	Broccoli-Nudelauflauf ^{A,C,G} mit roter Rübensalat ✓	Krautrouladen ^{A,L} mit Joghurt ✓	Gebackene Karfiol ^{A,C} mit Sauce Tartare ✓	Penne pesto rosso ^{A,G} mit Salat ✓	BIO Nudelgemüsepfanne^{A,G} ✓



Unser BIO-Teilsortiment wird durch die Austria Bio Garantie zertifiziert

DER goldene ORDNER

für Kindergärten und Kindergruppen



„EIN PRAXISLEITFADEN FÜR DIE VERPFLEGUNG & HYGIENE IN KINDERGÄRTEN UND KINDERGRUPPEN“

- ✓ in Zusammenarbeit mit MA11 und MA59
- ✓ praxisorientierte Informationen, Dokumente und Checklisten
- ✓ hilfreiche Schulungen durch unsere Experten vor Ort
- ✓ nützliche Verbesserungsvorschläge
- ✓ Umsetzungshilfe für INKLUSION im Verpflegungsbereich
- ✓ kompakte Informationen zu Rechte & Pflichten in Zusammenhang mit der Vereinsführung

Für weitere Info:

+43 (0) 664 104 31 80

Alles aus einer Hand

DAS ERFOLGSREZEPT

Wir bieten Ihnen neben hochwertigen Menüs auch eine große Vielfalt an Produkten für ein gesundes und ausgewogenes Frühstück, Jause oder Lunch...

Bei uns genießen Sie die Freiheit aus vielen verschiedenen Produkten. Sie können Ihr Frühstücks-, Jausen- und Lunchprogramm selbst zusammenzustellen.

Wir sind für ALLE da!
Sie wünschen, wir liefern!

Wir liefern täglich frisch:

- ✓ Obst
- ✓ Gemüse
- ✓ Salate
- ✓ Kompotte und Fruchtsalat
- ✓ Dressings & Saucen
- ✓ Wurst & Käse
- ✓ verschiedene Aufstriche
- ✓ Milch & Milchprodukte
- ✓ Müsli
- ✓ Brot- und Backwaren



Backwaren

TIEFKÜHLFRISCH



HOCHWERTIGE BACKWAREN SOWIE BROT & GEBÄCK

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Sortiment:

- ✓ Brot
- ✓ Semmeln
- ✓ Weckerl
- ✓ Kornspitz
- ✓ Laugengebäck

- ✓ Kipferl
- ✓ Krapfen
- ✓ Topfengolatsche
- ✓ Croissants
- ✓ Plundergebäck

- ✓ Kuchen
- ✓ Muffins & Donuts
- ✓ Vollkornapfelstrudel
- ✓ Vollkornschnecke
- ✓ Apfeltasche



Gut versorgt durch den ganzen Tag

ZUSÄTZLICH ZU UNSERER MITTAGSVERSORGUNG BIETEN WIR AUCH

- Frühstück

Für einen guten Tag in den Tag!

z.B. Müsli mit Joghurt & Obst nach Saison

- Jause

Der tägliche Energienachschub!

z.B. Kornspitz mit Emmentaler und Rote Paprika

- Lunchpaket

Damit auch unterwegs die Versorgung stimmt!

z.B. Semmel mit Putenschinken oder Buttercroissant mit Gouda, eine Banane und Mineralwasser



Getränke

ERFRISCHENDE VIELFALT

trink
gesund!



PFANNER-PRODUKTE
& AYRAN



Preispakete:

Tiefkühlkost Cook & Freeze

Kindergarten (2 gängig)
€ 2,60

Frühstück

ohne Getränk € 0,99
mit Getränk € 1,49

Warmverpflegung Cook & Hold

Kindergarten (2 gängig)
€ 3,60

Jause

ohne Getränk € 0,99
mit Getränk € 1,49

NEU! Frisch gekocht & Heiß geliefert aus der mediterranen Küche

2x Woche
Kindergarten (2 gängig)
€ 4,35

Unsere Kombi-Systeme

- ✓ TK Cook & Freeze + Frisch gekocht & heiß geliefert
oder
- ✓ Heißkost Cook & Hold + Frisch gekocht & heiß geliefert
Beispiel:
3 x Woche TK-KOST oder HEISSKOST und
2 x Woche FRISCH GEKOCHT

Bei ärztlich nachgewiesener Notwendigkeit können Einzelportionsschalen für Allergiker (Gluten-/ Laktosefrei) gleichpreisig mitbestellt werden.
Sämtliche Preise verstehen sich zuzüglich 10% Umsatzsteuer



Stellen Sie Ihr Lunch-Paket selbst zusammen

- A** Semmel / Kornsemmel / Wachauer / Kornspitz / Vegi Croissant
- A1** Butter / Käse / Putenschinken / Putensalami / Liptauer / Vegi
- B** Gemüsesticks
- C** Käseschnecke / Pizzaschnecke / Schokocroissant / Fruchttasche
- D** Obst / Müsliriegel
- E** Mineralwasser / Fruchtsaft gespritzt / Smoothie

✓ **Frei kalkulierbar & wählbar!**

✓ **ab € 3,40 zugestellt!**

wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

