



MenüPartner – unser Name ist Programm

Frisch gekocht und zubereitet direkt in der Schulküche, die bestmögliche Gemeinschaftsverpflegung für Kinder und Jugendliche – das ist unser Qualitätsversprechen. Dafür engagieren sich unsere Teams vor Ort, mit persönlicher Nähe zu den Kindern wie auch zur Schulorganisation.

- Fokussiert allein auf die Gemeinschaftsverpflegung in Kitas und Schulen.
- Küchen- und Genussprofis mit Erfahrung seit 1994
- Regionaler Verpflegungspartner in weit mehr als 400 Kitas und Schulen

Menü
Partner

Alles isst bestens.



**Damit Ihr Kind jeden Tag
eine leckere Zeit hat**

**Herzlich willkommen
zur MenüPartnerschaft!**

Registrieren zur Teilnahme am
Schulessen ganz einfach per QR-
Code oder unter www.mpibs.de



Gern für Sie da:

unser Kundencenter

Montag bis Freitag 7-16 Uhr

Telefon: 030 540044-85

E-Mail: service@menuepartner.de

Menüpartner B.V. & Co. KG
Alte Rheinstraße 4
12681 Berlin

Menü
Partner

Alles isst bestens.



Leckerness in der Grundschule

Unsere Kernkompetenz: Genuss in der Grundschule

Grundschüler/innen sind voll im Power-Modus. Sie benötigen Energie und Nährstoffe für lange Lerntage sowie wie für die Pausen und Freizeiten, in denen sie sich austoben. Insbesondere Schulkinder im Wachstum benötigen eine ausgewogene und dabei entwicklungsfördernde Hauptmahlzeit – das Mittagessen ist deshalb enorm wichtig und bei uns auch noch lecker.



DGE hin, bio her ... auch lecker muss es sein, damit die Kinder alles zu sich nehmen, was sie im Wachstum brauchen und was sie jederzeit fit hält. Denn „my time“ ist jederzeit.

Frische Qualität

Natürliche, hochwertige Lebensmittel von ausgewählten Lieferpartnern, dazu unser Know-how und das gewisse Etwas – das ist das Grundrezept, mit dem wir den Geschmack der Schülerinnen und Schüler treffen.



Biologisch und bewusst

Ein Anteil Bio-Lebensmittel ist fester Bestandteil in nahezu jedem unserer Verpflegungskonzepte. Weil Bio-Qualität nicht nur geschmacklich überzeugt, sondern auch dank umweltgerechter Anbaumethoden und tiergerechter Aufzucht einen wichtigen Teil zur Nachhaltigkeit leistet. Übrigens: Eine ganze Reihe der von uns bewirtschafteten Küchen ist bio-zertifiziert.



Regional wie wir selbst

Unsere Teams in den Schulküchen sind immer auch Teil der regionalen Wirtschaft ... kein Wunder, dass sie die Qualitäten unserer regionalen Lieferanten und Erzeuger bevorzugen.



Fair gehandelt

Ein weiterer Pluspunkt für die Nachhaltigkeit: Bei Lebensmitteln, die ihren Ursprung nicht im heimischen oder europäischen Markt haben, setzen wir auf Fairtrade-Produkte. So unterstützen wir auch die guten Lebensbedingungen der Erzeuger.

DGE – Ernährung mit bestem Wissen

Wir orientieren uns an den DGE-Qualitätsstandards für Schulen und haben exemplarisch unsere Menüplanung in einer Grundschule von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zertifizieren lassen. Unser Rezept: ausgewogen x lecker!



Trendbewusst in jeder Hinsicht

Wir beteiligen uns an Mensakommissionen, bringen dort wie im Alltag neue Ideen auf den Tisch und haben stets die gute MenüPartnerschaft im Blick, kurzum:

Alles isst bestens.