



HANS MAMPF - VEGETARISCHER MENÜ-SERVICE
www.hans-mampf.de

Die HANS MAMPF-Küche befindet sich in Rosenheim. Von dort aus beliefern wir die umliegenden Landkreise frei Haus – schon ab 10 Portionen/Tag.

Wir würden uns freuen, auch Sie und „Ihre“ Kinder schon bald lecker bekochen zu dürfen!

Postadresse:

HANS MAMPF Catering, Inhaber: Nenad Pilicic
 Eichenstr. 4, 83083 Riedering bei Rosenheim

Bestellung, telefonischer Service und Mailkontakt:

Tel. 0160 / 99 19 00 37
 Fax 03222 / 4 05 84 83
 E-Mail post@hans-mampf.de

www.hans-mampf.de
facebook.com/hans.mampf.catering



DE-ÖKO-003
 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



... für **KiTa's**



HANS MAMPF - VEGETARISCHER MENÜ-SERVICE
www.hans-mampf.de



Hans Mampf[®]
 VEGAN BIO CATERING

**MEHR LECKER.
 Weniger Gemecker.**

Hier kommt das vegetarische KiTa-Catering mit dem „Mmmhhh-Effekt“!

NEUGIERIG?
 Überzeugen Sie sich durch ein unverbindliches Probeessen!
 0160 / 99 19 00 37



„TIERE ESSEN?“

Auf keinen Fall!“,

empört sich Tim. Tim ist 6 Jahre alt, stolzes Vorschulkind ... und Vegetarier. Kein Fleisch mehr zu essen, war seine eigene Entscheidung, weil er Tiere mag. Dass seine Eltern ihn dabei unterstützen, ist toll. Und dass jetzt sogar sein Kindergarten leckeres vegetarisches Mittagessen anbietet, ist noch toller.

Ernährungswissenschaftler haben vegetarischer Kost im Kindesalter übrigens längst ihren Segen gegeben – wichtig ist nur, dass der Speiseplan ausgewogen ist. Deshalb kocht HANS MAMPF mit viel Erfahrung und noch mehr Liebe vegetarische und vegane BIO-Vollwertmenüs für Krippen, KiTas, Schulen und Hort-Einrichtungen.

Vollwertiges KiTa-Catering muss nicht teuer sein!

Bei der Belieferung von KiTas achten wir besonders auf die kindgerechte Zubereitung der Menüs. Aber auch der Rest muss stimmen – deshalb sind unsere Preise besonders budgetfreundlich kalkuliert und der Service ganz auf Sie zugeschnitten. So sind z.B. Ab- und Umbestellungen – etwa bei Krankheit – jederzeit möglich. Sie zahlen natürlich nur, was tatsächlich geliefert wurde! Ein ausgeklügelter Speiseplan mit saisonfrischen Zutaten und die realistische Bemessung der Portionen sind weitere Gründe dafür, dass die BIO-Gourmetmenüs von HANS MAMPF kaum mehr kosten als Standard-Catering.

NA, APPETIT BEKOMMEN?

Dann wird es Zeit für ein Probeessen!

Gern liefern wir Ihnen ein unverbindliches Probeessen, damit Sie sich vom Geschmack unserer Menüs überzeugen können. Wir freuen uns auf Ihren Anruf!



0160 / 99 19 00 37

DAS DÜRFEN SIE von Hans Mampf erwarten:

- + **Den „Lecker-Effekt“: täglich frisch zubereitete Kindermenüs, die Gaumen und Auge begeistern**
- + **100% BIO: alle Zutaten in vollwertiger BIO-Qualität**
- + **Tolle Qualität auch für kleine Budgets: überzeugendes Preis-/Leistungsverhältnis**
- + **Rücksicht auf alle: speziell markierte Extragerichte für Allergie-Kinder natürlich ohne Aufpreis**
- + **„Cook & Hold“: auf den Punkt gegarte Speisen in genau richtiger Temperatur und Frische**
- + **Flexibilität total: kurzfristiges Ab- oder Umbestellen einzelner Portionen bis 9:00 Uhr am Liefertag**
- + **Auf Wunsch tageweiser Wechsel mit anderen Caterern**
- + **Bei Hans Mampf besteht keine Vertragsbindung, weil wir Sie zwar überzeugen, aber zu nichts zwingen wollen**
- + **Sicherheit: zertifizierte Qualität und Lebensmittelhygiene nach HACCP-Standard**

EINFACH GUT: unser Cook & Hold-System



Sie bestellen

Stellen Sie aus täglich wechselnden Hauptgerichten, Salaten, Suppen und Desserts Ihr Wunschmenü zusammen und schicken Sie Ihre Bestellung mit wenigen Klicks an uns los.



Wir kochen

Mit viel Erfahrung, Fantasie und Sorgfalt bereiten unsere Köche Ihr Wunschmenü in der betriebseigenen Küche zu.



Wir liefern

Unsere freundlichen Fahrer liefern Ihr Mittagessen pünktlich und in genau richtiger Verzehrer Temperatur bis in die Küche.



Sie servieren

Richten Sie Ihr vegetarisches Schlemmer-Menü auf eigenem Geschirr an und freuen Sie sich auf begeisterte Gesichter am Tisch. Guten Appetit!

LANGeweile?

Pustekuchen!

Unsere Kreationen sind abwechslungsreich, gesund und schmecken Kindern richtig gut.

Unter mehr als 300 verschiedenen vegetarischen und veganen Gerichten ist für jeden Geschmack etwas dabei. Sie entscheiden, ob für „Ihre“ Kinder das 2- oder das 3-Gänge-Menü besser geeignet ist. Von beiden Varianten stehen täglich mehrere Möglichkeiten zur Auswahl.

Sie möchten doch hin und wieder Fleischgerichte servieren oder auch mal selbst zukochen? Kein Problem: Wir wechseln uns gern mit Ihrem bisherigen Lieferanten ab und stellen uns auch sonst ganz auf Ihre Bedürfnisse ein.

Hat's geschmeckt?

Auf dem Bewertungsbogen können Sie täglich ankreuzen, welche Gerichte besonders gut „ankommen“ und welche eher weniger. So können wir auf Dauer genau die Menüs zusammenstellen, die Ihren Kindern am besten schmecken.

Bitte sprechen Sie uns bei besonderen Wünschen oder Vorschlägen einfach an. Denn „Schema F“ gibt es bei HANS MAMPF nicht – Ihr Bedarf ist unser Programm!