



Informationen und Hinweise zu unserem Kinderkrippen-, Kindergarten, Schul- und allgemeinen BFM Catering-Speiseplan

- Es werden fast ausschließlich ungesättigte Fettsäuren verwendet
- Es werden keine Fertiggerichte verwendet
- Alle Komponenten werden täglich frisch und ohne Einsatz unsererseits von Konservierungsstoffen zubereitet
- Die Speisekarte wird saisonal angepasst
- Die Speisenangebote sind sowohl multikulturell, als auch regional
- Erhaltung der Nährstoffe durch modernste Produktionsverfahren
- Strengste Hygienekontrollen (HACCP)
- Alle Speisen könne auch püriert angeboten werden
- Die Portionsgröße ist variabel und mit dem Kunden abzustimmen
- Wunschkosten können im Speiseplan berücksichtigt werden
- Sonderkostformen wie z.B. lactose- oder glutenfreies Essen werden angeboten
- Broteinheiten (BE) für Diabetiker werden angegeben
- Jedes Gericht ist in unserer Nährwerttabelle aufgelistet, so dass Kalorienangaben, Kohlenhydrate, Eiweiß etc. auf die jeweilige Portionsgröße umgerechnet werden kann