

Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten

Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten bei Kindern und Jugendlichen nehmen in den letzten Jahren dramatisch zu. Wir bieten unseren Kunden daher einen separaten „Allergiespeiseplan“ an, der zwei warme Gerichte, Salat und Dessert pro Tag zur Auswahl stellt. Die verwendeten Zutaten werden pro Gericht detailliert aufgeführt. Die Rezepturen sind standardmäßig ohne Allergene

Sprechen Sie uns an – wir helfen Ihnen gerne weiter.

Unser Service

Angebot:

Zur Auswahl stehen täglich 3 warme Hauptgerichte, wovon mindestens eines stets rein vegetarisch ist, sowie Salat / Rohkost, Obst und Dessert. Bei Bedarf können einzelne Komponenten getauscht werden (Menu wird mit Reis angeboten, Kinder möchten aber Nudeln) oder kombinierte Komponenten getrennt werden (Speiseplan weist Gemüse bürgerlich aus, Kinder möchten jedoch Gemüse und Kartoffeln getrennt). Auch können kalte Komponenten anteilig bestellt werden.

Bestellung:

Zur Bestellung erhalten unsere Kunden rechtzeitig im Voraus den Speiseplan, auf dem sie ihren Menüwunsch ankreuzen und die entsprechende Anzahl an Portionen angeben. Änderungen können jederzeit, in Ausnahmefällen sogar noch morgens bis 8:45 Uhr telefonisch durchgegeben werden. Das Essen wird in der gewünschten Gesamtmenge (d.h. nicht einzeln portioniert) rechtzeitig servierfertig angeliefert.

Kundenbetreuung:

Gutes Essen benötigt jeder natürlich das ganze Jahr über – daher stehen wir unseren Kunden 12 Monate im Jahr zur Verfügung und überbrücken bei Nichtkunden durch unseren Kurzeitservice auch Krankheits- oder Urlaubszeiten.

Mitsprache

Wir können nicht für jeden unserer Kunden individuell kochen, doch bemühen wir uns über einen engen Kontakt zu jeder Einrichtung, auch auf einzelne Wünsche und Bedürfnisse einzugehen. Dieser Informationsaustausch geschieht zum einen über die dem Speiseplan beigefügte „feedback-Seite“, zum anderen über regelmäßige Gespräche.

Nehmen Sie uns beim Wort und überzeugen Sie sich selbst!

Entscheiden Sie sich für eine 1 bis 2-wöchige reguläre Belieferung zum Kennenlernen und Ausprobieren.



VKC Vollwertkost Catering ist ein inhabergeführtes Catering-Unternehmen, das seit 1994 Kindertageseinrichtungen (KiTas, Horte, Offene Ganztage) mit täglich frisch gekochtem Mittagessen versorgt.

VKC steht für

Vielseitigkeit, Kundenorientierten Service und Clevere Lösungen für alle Einrichtungen – weil Kinder eben Kinder sind und alle Kinder gutes Essen verdient haben!

VKC bietet Ihnen

- Täglich mehrere Menüs zur Auswahl
- Auch für Kinder mit Lebensmittelunverträglichkeiten
- Täglich frisch gekocht
- Täglich frische Salate, Obst und hausgemachte Desserts
- Pünktlich und servierfertig geliefert

Rufen Sie uns an! Wir beraten Sie gerne individuell und unverbindlich. Nehmen Sie uns beim Wort und testen Sie uns in Ihrer Einrichtung!



So kochen wir

... fast wie zu Hause

Unsere qualifizierten Köchinnen und Köche können, sollen und dürfen noch richtig kochen und abschmecken. Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Konservierungsstoffe kommen bei uns nicht in die Töpfe – dafür viel Sorgfalt und Abwechslung.

Bei der Gestaltung unserer wöchentlich wechselnden Menüpläne orientieren wir uns an den Grundsätzen von **OPTIMIX** des Forschungsinstituts für Kinderernährung und den **Qualitätsstandards** für die Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen der **DGE**.

... kindgerecht

Unsere Stärke sind unsere Überzeugung und unser know-how. Wir stellen uns auf die Bedürfnisse und die Vorlieben der Kinder und Jugendlichen ein und kochen danach. Mit natürlichen Zutaten und vielen Nährstoffen, lecker abgeschmeckt, verpackt in Lieblings Speisen und passend portioniert.

... verantwortungsbewusst

Gesunde Mahlzeiten mit allen Nährstoffen stellen bei den „Kleinen“ während des Wachstums Weichen fürs spätere Leben und hält die „Größeren“ leistungsfähig und fit – sowohl für immer größere schulische Anforderungen, als auch für Sport und Freizeit.



... nachhaltig

und zukunftsorientiert

Nachhaltige Ernährung, die sich am Erntejahr orientiert mit Zutaten, die die Umwelt schonen, so viel Bio wie irgend möglich, selbstverständlich komplett ohne Gentechnik und der Vermeidung von Speiseresten verpflichtet – das sind die Grundlagen unserer täglichen Arbeit. Wir decken bereits über 50% unseres Strombedarfs durch Solarenergie und fahren emissionsfrei (Elektrofahrzeuge) zu unseren Kunden. Auch deshalb sind wir vom TÜV Rheinland und der Hochschule Niederrhein mit dem Siegel „Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie“ in der Kategorie „Nachhaltige Kita & Schulverpflegung“ ausgezeichnet worden.

... einfach gut, weil alle Kinder gutes Essen verdient haben

Unser Mittagessen wurde zertifiziert von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) auf Basis der Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen.

VKC Vollwertkost Catering liefert Ihnen daher eine Verpflegung, die den aktuellen Erkenntnissen der Ernährungswissenschaften entspricht. Das zertifizierte Angebot wird mit



diesem Logo auf unseren Speiseplänen gekennzeichnet.

Vollwertige Ernährung

Vollwertige Ernährung für Kinder und Jugendliche

- bedeutet für uns keineswegs eine fleischlose Kost. Es muss aber nicht täglich Fleisch auf dem Teller liegen und es müssen auch nicht alle Fleischsorten sein. **Seit Gründung 1994** verzichtet VKC aus Überzeugung auf Schweinefleisch in jeder Form – auch in Komponenten (Speckwürfel, Brühen, Gelatine etc.).

Vielen Kindern ist der Genuss von Schweinefleisch aufgrund unterschiedlichster Speisevorschriften untersagt ist. Die gemeinsame Mahlzeit in Schule oder Kindertagesstätte ist aber zentraler Bestandteil des Tagesablaufs, der unserer Auffassung nach von der Fleischsorte auf dem Teller nicht gestört werden sollte.

- bedeutet für uns, dass wir sämtliche Gerichte einschließlich aller kalten Komponenten (Dessert, Rohkost, Salat, Salatsoßen, Dips) selber frisch und möglichst schonend zubereiten, so natürlich wie möglich servieren und die Warmhaltezeit so kurz wie möglich halten. Selbstredend verwenden wir nur qualitativ hochwertige Zutaten (bis hin zu Öl und Gewürzen) und verzichten vollständig auf den Einsatz von Gelatine oder Verdickungsmitteln, die tierische Bestandteile enthalten können.
- bedeutet für uns, so weit wie möglich auf den Einsatz von bereits verarbeiteten Produkten zu verzichten. Wir verwenden Gemüse zum Kochen zwar überwiegend tiefgekühlt (keine Konserven), aber keine verarbeiteten Produkte - d. h. wir kaufen gehackten Spinat, aber keinen fertigen Rahmspinat.
- bedeutet für uns, so viele **BIO**-Produkte wie möglich einzusetzen, allerdings nicht, wenn das Produkt zwar **BIO** ist, aber bereits umweltmäßig in für uns nicht zu vertretenden Verpackungen steckt oder Tausende Kilometer Transportweg hinter sich hat. Da wir Sojafleisch und Getreide **ohne Gentechnik möchten**, stammt dieses stets aus zertifiziertem kontrolliert-ökologischem Landbau. Darüber hinaus verwenden wir Getreide, Hülsenfrüchte, Milchreis und Vollkornprodukte (Reis, Nudeln, Brötchen) ebenfalls regelmäßig in **BIO**-Qualität und dürfen dies auf dem Speiseplan mit dem Biosiegel kennzeichnen.



DE-ÖKO-006

Denn wir sind **aus Überzeugung bereits seit 2010 BIO zertifiziert** gemäß Verordnung (EG) 834/2007 (EG-Öko-Verordnung) und berechtigt, das BIO-Siegel zu verwenden.