

# Probieren Sie uns

Lecker seit 1991



*Ant. Tuscholsky*  
Mensa Stiftung  
Minden gGmbH



# Mensa Stiftung Minden

## Aus Leidenschaft zum Essen

**Die Ernährung von Kindern und Jugendlichen ist zu wichtig, um dies halbherzig zu tun.**

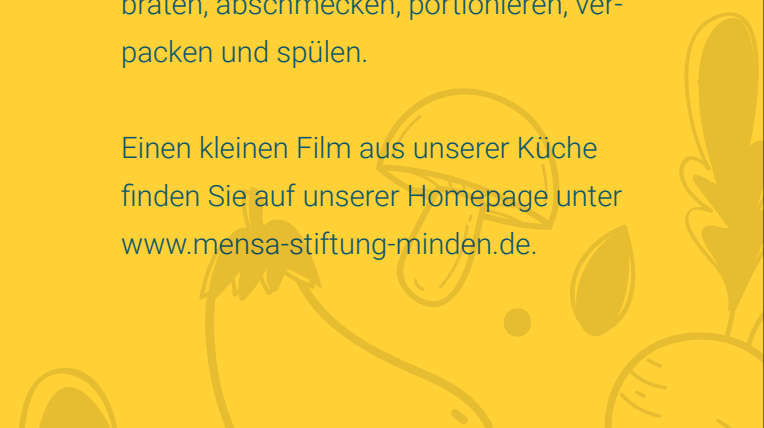
Aus diesem Grunde gründeten im Jahr 1991 eine Gruppe engagierter Eltern der Kurt Tucholsky Gesamtschule Minden den Mensaverein der KTG Minden e.V.. Aus dem Elternverein ist im Laufe der Jahre ein modernes Cateringunternehmen geworden, das bundesweit zu den wenigen Unternehmen gehört, dass sich ausschließlich auf die Ernährung von Kinder konzentriert.

Der hohe Anspruch an Frische, Qualität und Kundennähe steht bei uns im Fokus. Wir legen besonderen Wert auf frische Lebensmittel, ausgewählte Markenprodukte, eine kindgerechte Auswahl und Zubereitung der Speisen sowie sehr kurze Warmhaltezeiten. Unser Essen wird täglich frisch von unseren Köchen zubereitet – und das schmeckt man auch.

Unser Erfolg beruht auf unserer Überzeugung, dass man Kinderverpflegung nicht als „Beimischung“ zu Alten- oder Krankenverpflegung oder als „Nebengeschäft“ laufen lassen kann. Kinder haben unsere ganze Aufmerksamkeit verdient, auch beim täglichen Mittagessen.

Unser Arbeitsplatz ist eine mit modernster Technik ausgestattete Küche. Hier wird täglich frisch gekocht. Im Gegensatz zu industriellen Produktionsstätten arbeiten bei uns gut ausgebildete Mitarbeiter, die jeden Tag schnippeln, rühren, kochen, braten, abschmecken, portionieren, verpacken und spülen.

Einen kleinen Film aus unserer Küche finden Sie auf unserer Homepage unter [www.mensa-stiftung-minden.de](http://www.mensa-stiftung-minden.de).



Frischküche bedeutet für uns die frische und verantwortungsvolle Zubereitung qualitativ hochwertiger Speisen in einer modernen Großküche. Sie impliziert den Einkauf zu fairen Preisen, den Einsatz regionaler Lebensmittel und deren verantwortungsbewusste Verarbeitung, die Einhaltung höchster Hygiene- und Qualitätsstandards, Zubereitung der Speisen mit innovativer Küchentechnik und einen nachhaltigen Transport.

Außer der normalen Warmverpflegung sind wir in der Lage, im Cook & Chill-Verfahren zu liefern. Das heißt, wir kühlen die frisch gekochten Lebensmittel mit speziellen Geräten, sogenannten Schnellkühlern, auf 3 °C herunter und liefern kalt in die Einrichtung. Cook & Chill hat gegenüber der Warmverpflegung den Vorteil, dass Vitamine, Farben und Konsistenz der Speisen besser erhalten bleibt.



## Ausgezeichnet *Lecker*

**Das Einhalten von Zertifizierungen ist uns sehr wichtig!**

Wir sind ein nach der Verordnung (EG) Nr. 854 / 2004 zugelassener Betrieb. Unsere Zulassungsnummer: NW 20040.

Neben den gesetzlichen Kontrollen lassen wir uns 2x jährlich freiwillig von der Fa. Bilacon (Gesellschaft für Laboranalytik, Lebensmittelhygiene und Prozessmanagement) auditieren.

Zertifiziert nach der Hochschule Niederrhein, überprüft durch den TÜV Rheinland.



Ausgezeichnete  
Gemeinschafts-  
gastronomie

www.tuv.com  
ID 9108633091

# Unser Angebot für Kitas und Grundschulen



## Unser Anspruch

Mit gesunder Ernährung kann man gar nicht früh genug anfangen. Daher bieten wir schon für die Kleinsten hochwertiges und ausgewogenes Essen aus der Region an. Die Verpflegung von Kindern liegt uns am Herzen. Deshalb wollen wir auch dazu beitragen, dass auch die Kleinen schon früh einen Sinn für gutes Essen entwickeln und selbst bei Obst und Gemüse gerne zugreifen.

## Kindgerechte Ernährung

Wir legen besonderen Wert auf frische Lebensmittel sowie die Auswahl und Zubereitung unserer Speisen. Unsere Speisepläne werden diesbezüglich von unserer Diätassistentin und unseren erfahrenen Köchen erstellt.

Gemüse und Salate stehen bei uns täglich auf dem Speiseplan. Als Dessert bieten Obst und zucker- und fettreduzierte Milchspeisen an. Nicht altersgerechte Lebensmittel werden nicht verwendet.

Fleisch bieten wir – wie von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) gefordert – weniger an, dafür in einer hervorragenden Qualität. Auch Fisch (MCC zertifiziert) finden Sie wöchentlich auf dem Speiseplan. Für die Kleinen werden die Speisen sparsam gewürzt und gesalzen.

Selbstverständlich können wir, bei Vorlage eines ärztlichen Attestes, auf eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten reagieren.



## Wir bieten Warmverpflegung und Cook & Chill

Ob klassische Warmverpflegung oder das moderne Cook & Chill-Verfahren: Wir richten uns nach Ihren Wünschen und Gegebenheiten vor Ort und können unsere Speisen warm oder kalt anliefern. Sollten Sie von der Warmverpflegung zu Cook & Chill wechseln wollen, unterstützen wir Sie gerne.

# Vielfältiges Angebot

Vielfalt spiegelt sich bei uns in einer großen Angebotsauswahl wieder. Auf unserem wöchentlichen Speiseplan können Sie aus 2 Menüs und einem Ausweichmenü wählen.

Des Weiteren können Sie alle Komponenten wie Hauptspeisen, Beilagen und Desserts einzeln und in unterschiedlichen Mengen bestellen.

Hierdurch konnten wir Essensreste deutlich reduzieren. Selbstverständlich ist die Ausweisung der 14 Hauptallergene.

Zwei unserer Menüs sind vegetarisch und zu Schweinefleisch bieten wir selbstverständlich immer eine Alternative. Unser Speiseplan ist seit 2011 nach der Hochschule Niederrhein zertifiziert und wird regelmäßig überprüft, was nochmals bestätigt, dass wir für Kitas eine gesundheitsförderliche Verpflegung anbieten.



Sie finden unsere aktuellen Speisepläne immer für 2 Wochen auf unserer Homepage: [www.mensa-stiftung-minden.de](http://www.mensa-stiftung-minden.de)

## Bestellungen

Sie bestellen Ihre Menüs mit unserem Bestellformular, per Fax oder Mail am Dienstag der Vorwoche bis 13 Uhr.

Sollten Fax und Mail nicht vorhanden sein, kann die Bestellung auch auf die Therme geklebt werden. Sie können täglich bis 8 Uhr telefonisch die Anzahl der Essen für denselben Tag ändern.





# Wir sind erst zufrieden, wenn alle zufrieden sind

Unser Ziel sind glückliche Kinder, denen unser Essen schmeckt, sowie Eltern und Betreuer, die mit unserem Service zufrieden sind. Dies erreichen wir mit einer umfangreichen persönlichen und engen Kundenbetreuung.

Die regelmäßige und kostenlose Schulung Ihres Ausgabepersonals ist für uns selbstverständlich. Auf Wunsch beraten unsere Fachkräfte wie Küchenleitung und Diätassistentin die Eltern und Betreuer gerne um das Thema Ernährung. Nähe zu den Einrichtungen und schnelle Reaktionsmöglichkeiten aufgrund eines großen und teilweise elektrischen Fuhrparks mit konstanten und hilfsbereiten Fahrern zählen zu unseren Stärken.



**Gerne kochen wir auch für Ihre Kinder!  
Egal ob Kindergarten oder Grundschule –  
wir wissen, was Kindern schmeckt –  
und das seit Jahren. Rufen Sie uns an  
und wir erstellen Ihnen ein individuelles  
Angebot ganz nach Ihren Wünschen.**

**Telefon 0571 29282**

# Probieren Sie uns

Lecker seit 1991

Mensa Stiftung Minden  
gemeinnützige GmbH  
Königswall 10-12 . 32423 Minden  
Telefon 0571 29282  
[info@mensa-stiftung-minden.de](mailto:info@mensa-stiftung-minden.de)  
[www.mensa-stiftung-minden.de](http://www.mensa-stiftung-minden.de)

