Liebfrauenhaus
Herzogenaurach

Rezepte und Inhaltsstoffe

In unserer Großküche wird nur nach festgelegten Rezepten gekocht. Auf diese Weise sehen Sie jederzeit auf den Speiseplänen, welche Inhaltsstoffe im Menü enthalten sind.

Allergenkennzeichnung

Besonders in der heutigen Zeit, wo Allergien überall gegenwärtig sind, ist eine Kennzeichnung von Allergenen im Speiseplan von großer Bedeutung.
Mithilfe der Kennzeichnung können unsere Kunden sofort sehen, ob sie die Mahlzeit gut vertragen oder ein Alternativgericht erforderlich ist.

Liebfrauenhaus Herzogenaurach
Erlanger Str. 35
91074 Herzogenaurach

Norbert Clausen
Gesamtleitung
Tel.: 09132 74507 - 0
Mail: norbert.clausen@liebfrauenhaus.de

Sebastian Hechtl
Küchenleitung
Tel.: 09132 74507 - 66
Mail: sebastian.hechtl@liebfrauenhaus.de

www.liebfrauenhaus.de

Die Küche
im Liebfrauenhaus

Eine Einrichtung der Kinder- und Jugendhilfestiftung **SLW** Altötting

„Mir ist wichtig, dass unsere Kinder eine vollwertige, ausgewogene und gesunde Ernährung bekommen! Aus diesem Grund habe ich **„Handgemacht“** *und* **„UNNU“** *ins Leben gerufen.“*

Sebastian Hechtl,
Küchenleitung

Über uns

Das Liebfrauenhaus Herzogenaurach ist eine Einrichtung der gemeinnützigen Kinder- und Jugendhilfestiftung SLW Altötting.

Im Liebfrauenhaus werden seit über 100 Jahren in verschiedensten Formen und Intensitäten Kinder und Jugendliche betreut. Von Anfang an spielte dabei die Verpflegung eine wichtige Rolle.

Genauso wie in der ursprünglich eigenen Landwirtschaft, achten wir bei unseren Lebensmitteln auf Herkunft und hochwertige Qualität. Unsere Produkte kaufen wir daher nur bei ausgesuchten Partnern in der Region.

Handgemacht

- Wir verzichten so weit wie möglich auf Fertigprodukte.
- Wir stellen möglichst viele Speisen in ehrlicher Handarbeit her.
- Wir kochen alles, was möglich ist, in unserer eigenen Küche.
- Wir legen Wert auf ein kindgerechtes Essen!

HAND gemacht

Standards

Um ein gesundes, ausgewogenes und gutes Essen zu gewährleisten, haben wir uns in der Küche des Liebfrauenhauses auf verschiedene Standards festgelegt.

Dabei orintieren wir uns an den Qualitätsstandards der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen und Schulen.

„Eigenmarke UNNU“

Unnu bedeutet bei uns:

Unbehandelt
Naturbelassen
Natürlich
Ungespritzt