

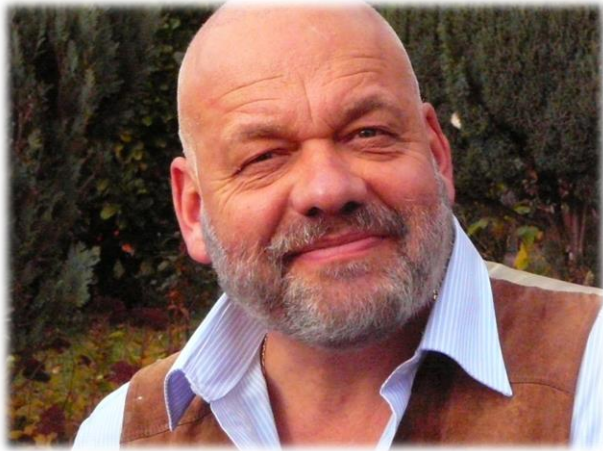
# Ernst Voit Catering

anstatt „nur satt werden“  
ganzheitlich  
„genussvoll und liebevoll ernährt sein“

## Das macht uns besonders



## Ernst Voit und das Voit-Catering Team



(Ernst Voit)

Vor 15 Jahre gründete ich Voit-Catering, einen mittelständischen Betrieb im Münchner Osten, mit welchem ich mich auf die Belieferung von Kindertagesstätten und Schulen spezialisiert habe.

Mein Know-How in vollwertiger, kontrolliert ökologischer Kochweise basiert auf der jahrelangen Erfahrung in der Gastronomie sowie auf diversen Aus- und Weiterbildungen (Gelernter Koch, Diätkoch, Ernährungsberater, Heilpraktiker, Hotelkaufmann, Hotelbetriebswirt).

Zudem bin ich Mitglied im IHK Prüfungsausschuss „Diätkoch“, „Gut Drauf“-Berater für Schulen bei der BZGA Bonn sowie Ausbilder für Ernährungsberater und Umweltberater in der Gastronomie.

Mein Team, bestehend aus Köchen, Lieferfahrern und einer Büroassistentin, engagiert sich täglich aus Überzeugung und mit viel Freude, um Ihnen gesunde und schmackhafte Speisen anbieten zu können.

## Gesicherte Qualität – dafür stehen wir

### ❖ Kulturwert

- Enge Zusammenarbeit mit unseren Kunden
- Absprachen zum Speiseplan
- Erreichbarkeit im Büro oder übers Handy
- Regelmäßige Zufriedenheitsumfragen
- Durchführung von Mitarbeiterschulungen (Hygiene, Ernährung, Speiseplan)
- Vorstellung an Elternabenden / bei Teamsitzungen

### ❖ Nachhaltigkeit

- Einkauf: bio, regional, saisonal
- Konsequente Wertstoffvermeidung und Wertstofftrennung zum Recycling
- Nachhaltige Energiegewinnung (Solar und Photovoltaik), Einsatz von Strom aus erneuerbaren Energien sowie Gas zum Kochen (Beachtung von CO<sub>2</sub>-Ausstoß)
- Rücksichtnahme auf Schadstoffbelastung von Lebensmitteln (z.B. Pestizide)
- Zertifiziert nach dem Bayr. Umweltberatungs- und Auditprogramm (BUBAP)

### ❖ Unsere Verarbeitung – Herstellungsverfahren Rückkühlung

Wir kochen, kühlen, liefern die Speisen in der Kühlkette und Sie regenerieren diese in Ihrer Einrichtung. Sie erhalten die notwendige Ausstattung (Chafing Dishes) samt Einweisung kostenfrei von uns oder verwenden zum Erwärmen einen vorhandenen Konvektomaten, Backofen oder Mikrowelle. Eine weitere Möglichkeit ist die Warmlieferung der Speisen, allerdings bevorzugt bei kurzen Transportwegen.

**(Details siehe „Lieferarten“)**

## ❖ Genuss und Gesundheit

- Speiseplan basierend auf dem Prinzip der Vollkost (Vollwerternährung nach Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), Koerber, Männle, Leitzmann)
- Jede Auswahl (Vollkost, Veggie, glutenfrei, ei-/milchfrei) ist in sich über die Woche verteilt ernährungsphysiologisch ausgeglichen, bezogen auf die Fett, Eiweiß, Kohlenhydratverteilung
- Vegetarisch, glutenfrei, eifrei, milchfrei, schweinefleischfrei zur Wahl
- Einsatz von kaltgepresstem Rapsöl (Optimale Verteilung von Omega 3+6 Fettsäuren), kaltgepresstem Olivenöl für kalte Speisen und von unbehandeltem Kokosfett zum Frittieren (keine Transfettsäuren)
- Vollkornprodukte zur Wahl (wir mahlen unser Mehl selbst)
- Bedachter Einsatz von Fisch (Schwermetallbelastung / Überfischung / Beifang...)
- Bedachter Einsatz von Fleisch (Klimaschutz, Gesundheit & Geschmack, Ethik)
- Ausschließlich Verwendung von Meersalz ohne Jodzusatz (enthält von Natur aus Jod, keine künstliche Zugabe)
- Moderates Würzen abgestimmt auf die Bedürfnisse von Kindern und Jugendlichen
- Süßen mit Obst, Honig oder Vollrohrzucker
- Keine Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe

## So funktioniert's



# Unser Speiseplan – Ihre Mitgestaltung

Alles aus der Naturküche Mobil: 0171 / 7426254 Tel: 089 / 43988572 Fax: 089 / 43 98 85 73  
 Voit Catering Partyservice www.voit-services.de info@voit-services.de

Woche vom **Bitte bis Mittwoch 11 Uhr zurück!** Anzahl schweinfrei (wg. Religion): \_\_\_\_\_

	Gesamtanzahl	Vollkost	Vollkost vegetarisch	Vollkost Glutenfrei	Vollkost Milch- / Eifrei
Mo		Vollkost - Nürnberger Rostbratwürstchen <b>wahlweise</b> Wollwurst - Kartoffelpüree <b>wahlweise</b> Wedges (Ofen 30min bei 180°C) - Apfelrotkohl <b>wahlweise</b> mildes Sauerkraut - Obst <b>wahlweise</b> 2 Bisquit mit Orangenquarkdip <b>M/G</b>	Siehe Vollkost Grünkern – Gemüse-Bratling	Siehe Vollkost Siehe Vollkost Brokkolirahmsuppe Milchreis	Siehe Vollkost Sauerkraut Obst Klare Brühe mit Gemüsewürfeln Kokos - Milchreis Kompott
Mi		Vollkost - Brokkolirahmsuppe <b>wahlweise</b> klare Gemüsebrühe mit Pfannekuchenstreifen 505 und Gemüsewürfeln - Dampfnudeln 505 mit Vanillesauce <b>wahlweise</b> Milchreis 1700 hell und dunkel mit Pfirsichkompott <b>M/G</b> - Eisbergsalat mit Zuckermais und Gurke <b>wahlweise</b> Mais-Karottensalat beides: Essig-Öl - Dressing hell - Tagliatellennudeln 1050 mit geriebenem Käse - Petersilienpesto <b>wahlweise</b> Tomaten-Basilikumsauce - Fruchtojoghurt <b>M/G</b>	Siehe Vollkost vegetarisch	Siehe Vollkost glutenfreie Nudeln	Vollkost Pesto Sojadesert
Do		- Putenrollbraten in Zwiebel-Kräuterrahmsauce mit Reismehl 1700 <b>M/G</b> gebunden <b>wahlweise</b> Putenbratwurst - Parboiled Reis 1050 <b>wahlweise</b> Kartoffelpüree - Erbsen-Karottengemüse natur <b>wahlweise</b> Erbsen-Karottenrahmgemüse - Mini von Obstmandelschnitten 1050 <b>wahlweise</b> Erdbeer-Bananenmilch <b>M/G</b>	Falaffel statt Fleisch	Siehe Vollkost Erdbeer- Bananenmilch	Siehe Vollkost milchfreies Püree Obst
Fr		- Cous-Cous-Salat 1700 mild <b>wahlweise</b> Tomate Mozzarella mit Balsamicodressing <b>M/G/F</b> - Butterkartoffeln <b>wahlweise</b> Kartoffelpuffer - Zaziki <b>wahlweise</b> Räucherlachsaziki - Crepes 505, Vollrohrzucker + Zimt <b>wahlweise</b> Kirschrütze mit Vanilledip	Siehe Vollkost	Gurkensalat Siehe Vollkost	Siehe Vollkost Kartoffelpuffer Apfelmus Zimt und Zucker Obst

Bio zertifiziert durch: DE-ÖKO 006  
 Mehltypen geben Mineralstoffgehalt des Mehls an, je höher die Zahl desto vollwertiger, mehr Ballaststoffe (1700 = Vollkornmehl).  
 Allergene: G = Gluten, K = Krebstiere, E = Eier, F = Fisch, EN = Erdnüsse, S = Soja, M = Milch, N = Schalenfrüchte, L = Lupine, W = Weichhäute, SE = Sellerie, SF = Sesam, SS = Schwefeldioxid / Sulfite  
 Alternativen: Käsespätzle, Nudeln mit Tomatensauce, Pizza Margherita, Putenschnitzel, Chicken Nuggets, Fischstäbchen, Beilagen dazu soweit möglich aus dem Speiseplan: Dessert Alternative Obst.  
 Oben genannte Alternativen auf Anfrage, bitte rechtzeitig in den Plan eintragen! Danke und viele Grüße!

## Unsere Kategorien im Speiseplan

### ❖ Vollkost

In unserer Sparte „Vollkost“ bieten wir ernährungsphysiologisch abgestimmte, vollwertige Gerichte an. Ein- / zweimal pro Woche gibt es Fleisch oder Fisch (DGE).

Um eine möglichst große Auswahl gewährleisten zu können, haben wir uns bewusst gegen festgelegte Menüs (Menü I, Menü II, usw..) entschieden. Stattdessen können Sie bei Suppen / Hauptgerichten / Beilagen / Dessert oft zwischen zwei oder drei Alternativen wählen. Dadurch kann sich jeder Kunde sehr flexibel und individuell sein eigenes Menü für den Tag zusammenstellen.

(Details siehe „Speiseplan mitgestalten“)

### ❖ Vollkost vegetarisch

Die Sparte „Vollkost vegetarisch“ orientiert sich inhaltlich an der Auswahl der Kategorie „Vollkost“. Dies kürzen wir ab mit „siehe Vollkost“. Die Fleisch- und Fischgerichte werden durch eine vegetarische Alternative ausgetauscht. Wir achten auf eine ausgewogene Zusammenstellung, bezogen auf die Nährstoffzusammensetzung und den Geschmack.

### ❖ Glutenfrei

Für unsere Kunden mit Zöliakie bieten wir glutenfreie Speisen an. Hier orientiert sich die Grundausswahl der Gerichte an der Rubrik „Vollkost“ mit dem Vermerk „siehe Vollkost“. Die glutenfreie Alternative findet sich dann in der Sparte „Glutenfrei“. Wir binden die meisten Saucen mit frisch gemahlenem Vollkorn-Reismehl.

### ❖ Milch- / Eifrei

Für unsere Kunden mit einer Laktoseintoleranz, Milcheiweiß-Intoleranz oder einer Unverträglichkeit gegen Eiprodukte, bieten wir milch- und eifreie Alternativen an. Die Grundausswahl orientiert sich auch hier an der Sparte „Vollkost“ mit dem Vermerk „siehe Vollkost“. Die milch- und eifreien Speisen ergänzen wir in der Sparte „Milch- /Eifrei“.



## Allgemeines Auswählen aus dem Speiseplan

- ❖ Speisen, die man **bestellen möchte** -> stehen lassen (nicht mit Marker markieren / nicht mit Kulli unterstreichen -> Übertragungsfehler plus Undeutlich beim Faxen)
- ❖ Speisen, die man **nicht bestellen möchte** -> mit Edding **durchstreichen**
- ❖ Wenn man eine andere Speise **bestellen möchte** -> im Speiseplan dazuschreiben (Alternativmenü, Einzelkomponente usw.)
- ❖ Wenn man aus eigenen Erfahrungswerten **mehr oder weniger** von einer Speise möchte -> im Speiseplan dazuschreiben oder mit uns besprechen
- ❖ Gesamtanzahl: hier Summe aller Essen eintragen = Vollkost + Vegetarisch + Glutenfrei + MilCHFrei

Woche vom **Bitte bis Mittwoch 11 Uhr zurück!** Anzahl schweinfrei (wg. Religion): 1

	Gesamtanzahl	Vollkost	Vollkost vegetarisch	Vollkost Glutenfrei	Vollkost Milch- / Eifrei
Mo	26	- Nürnberger Rostbratwürstchen <b>wahlweise</b> [redacted] 20 - Kartoffelpüree <b>wahlweise</b> [redacted] Viel Püree! [redacted] <b>wahlweise</b> mildes Sauerkraut Obst mit Bisquit [redacted] <b>wahlweise</b> [redacted] M/G	Siehe Vollkost 2 Grünkern – Gemüse-Bratling	Siehe Vollkost 2	Siehe Vollkost 1 Sauerkraut Obst



## Mitgestaltung des Speiseplans

### Allgemein:

- ❖ Vegetarisch und vegan
- ❖ Unverträglichkeiten: glutenfrei, eifrei, milchfrei
- ❖ Alternativgerichte
- ❖ Einzelkomponenten nach Wahl
- ❖ Wunschmenüs nach persönlicher Absprache
- ❖ Obst- und Gemüsekiste für die gesamte Woche

### Möglichkeiten und Abwechslung:

Die Rubrik Vollkost mit den darin gestalteten Wahlmöglichkeiten lässt sehr viel mehr Abwandlungen zu als durch im Vorhinein festgelegte Menüs (Menü I, Menü II, ...) möglich wären. Somit ist für Jeden etwas dabei:

Vollkost	
- Putenbratwurst <b>wahlweise</b> Grünkern – Gemüse- Bratling	
- Kartoffelpüree <b>wahlweise</b> Wedges (Ofen 30min bei 180°C)	
- Apfelrotkohl <b>wahlweise</b> mildes Sauerkraut	
- Obst <b>wahlweise</b> 2 Bisquit mit Orangenquarkdip	<b>M/G</b>

### **Zum Beispiel:**

- ⇒ Putenbratwurst mit Kartoffelpüree, Apfelrotkohl, Obst
- ⇒ Grünkern-Gemüsebratling mit Kartoffelpüree, Sauerkraut und Obst
- ⇒ Putenbratwurst mit Wedges, Sauerkraut, Quark & Bisquit
- ⇒ Grünkern-Gemüsebratling mit Wedges, Apfelrotkohl, Obst
- ⇒ Grünkern-Gemüsebratling, Kartoffelpüree, Apfelrotkohl, Quark & Bisquit
- ⇒ Und vieles mehr...

## Alternativen auswählen:

Es können bei Bedarf Alternativen zum regulären Speiseplan gewählt werden. Die Alternativgerichte finden sich unter dem Speiseplan oder in einem Extrablatt. Zur Auswahl hier bitte die regulär im Speiseplan angebotenen Gerichte mit Edding deutlich durchstreichen und die neue Auswahl eintragen / daneben schreiben. Beispiel-Auswahl: Tomate-Mozzarella, Pizza, als Dessert Kirschgrütze.

Woche vom **Bitte bis Mittwoch 11 Uhr zurück! Anzahl schweinfrei (wg. Religion): \_\_\_\_\_**

	Gesamt-anzahl	Vollkost	Vollkost vegetarisch	Vollkost Glutenfrei	Vollkost Milch- / Eifrei
Fr		- <del>_____</del> <b>wahlweise</b> Tomate Mozzarella mit Balsamicodressing - <del>_____</del> <b>PIZZA</b> - <del>_____</del> <b>M/G/F</b> - <del>_____</del> <b>wahlweise</b> Kirschgrütze mit Vanilledip	Siehe Vollkost	Gurkensalat Siehe Vollkost	Siehe Vollkost Kartoffelpuffer Apfelmus Zimt und Zucker Obst

Bio zertifiziert durch: DE-ÖKO 006

Mehltypen geben Mineralstoffgehalt des Mehls an, je höher die Zahl desto vollwertiger, mehr Ballaststoffe (1700 = Vollkornmehl).

Allergene: G = Gluten, K = Krebstieren, E = Eier, F = Fisch, EN = Erdnüsse, S = Soja, M = Milch, N = Schalenfrüchte, L = Lupine, W = Weichtiere, SE = Sellerie, SF = Senf, SA = Sesam, SS = Schwefeldioxid / Sulfite

Alternativen: Käsespätzle, Nudeln mit Tomatensauce, Pizza Magarita, Putenschnitzel, Chicken Nuggets, Fischstäbchen Beilagen dazu soweit möglich aus dem Speiseplan: Dessert Alternative Obst.

Oben genannte Alternativen auf Anfrage, bitte rechtzeitig in den Plan eintragen! Danke und viele Grüße!

## Einzelkomponenten (Mengenanpassung), z.B. für die Minis:

Es können auch lediglich einzelne Komponenten des Menüs bestellt werden. Dies ist oft für die Minis / Krippenkinder interessant. Hier zum Beispiel nur „Tomate Mozzarella“ und Crepes mit Zimt-Zucker. Die Gesamt-Verzehrmenge wird von uns angepasst.

Woche vom **Bitte bis Mittwoch 11 Uhr zurück! Anzahl schweinfrei (wg. Religion): \_\_\_\_\_**

	Gesamt-anzahl	Vollkost	Vollkost vegetarisch	Vollkost Glutenfrei	Vollkost Milch- / Eifrei
Fr		- <del>_____</del> <b>wahlweise</b> Tomate Mozzarella mit Balsamicodressing - <del>_____</del> <b>wahlweise</b> _____ - <del>_____</del> <b>M/G/F</b> - Crepes mit Vollrohrzucker + Zimt <b>wahlweise</b> _____	Siehe Vollkost	Gurkensalat Siehe Vollkost	Siehe Vollkost Kartoffelpuffer Apfelmus Zimt und Zucker Obst

## Weitere Leistungen

- ❖ Lunchpakete für Ausflüge
- ❖ Verschiedene Lieferarten (Warmlieferung, Kaltlieferung)
- ❖ Büroerreichbarkeit Mo – Fr von 09:00 – 13:00 Uhr  
Handy, Fax, Mail und Anrufbeantworter
- ❖ Beratung zu Küchengestaltung und -abläufen in Ihrem Unternehmen
- ❖ Auffrischung der 2 jährigen Hygieneschulung für Ihre verantwortlichen Mitarbeiter
- ❖ Schulung Ihrer Mitarbeiter zum Thema Ernährung, Hygiene, Speisenerwärmung, Umwelt....
- ❖ Vorstellung bei Elternabenden und internen Gruppengesprächen Ihrer Einrichtung
- ❖ Gespräche und Beratung von Eltern und Erziehungsverantwortlichen (gerne telefonisch), z.B. zu Unverträglichkeiten, Ernährungsfragen und zur Weitergabe von praktischen Tipps

## Lieferarten

### Kaltlieferung (KL) (=Rückkühlung, **nicht** Cook&Chill)

Zubereitung der Speisen mit anschließender, unmittelbarer Kühlung. Die Speisen werden kurz kühl gelagert bis zur Auslieferung. Dies erfolgt kalt – nicht gefroren. Die Speisen werden vor Ort erwärmt.

### Pro und Contra der Kaltlieferung mit Erwärmung vor Ort:

- +** Gute Vitaminerhaltung durch langsame Erwärmung der Speisen  
-> kurze Zeit im hohen Temperaturbereich von 75-80°C
- +** Konsistenz, Form, Farbe und Geschmack bleiben gut erhalten
- +** Größere Speisenvielfalt möglich
- +** Individuelles Abstimmen der Speisemengen vor Ort. Bei Bedarf nur benötigte Mengen aufwärmen, den Rest kühlstellen bis zur Verwendung. Dadurch weniger Reste / Müll.
- +** Meist einfache Handhabung beim Erwärmen mit Chafing-Dishes, Konvektomaten, Mikrowelle, Backofen
- Vermeintlicher Arbeitsaufwand

### Erwärmen in Chafing-Dishes (von uns kostenfrei gestellt + Einführung)

Geeignet bei Gruppen bis zu ca. 50 Personen.

Das Erwärmen vor Ort erfolgt in Wärmetischen / Chafing-Dishes. Das sind Edelstahlwannen, die mit Speisen befüllt in ein Wasserbad eingesetzt werden. Hier wird mittels Strom (220V) Wasserdampf erzeugt, welcher die Speisen schonend innerhalb von 2h auf 75°C erwärmt.



### Erwärmen im Haushaltsherd / (Gastro-)Mikrowelle

Zeitersparnis! Aufwärmen der Speisen zum direkten Servieren oder zum anschließenden Warmhalten im Chafing-Dish (von uns gestellt).



### Erwärmen im Konvektomat (= Kombidämpfer / Heißluftofen)

Das Erwärmen vor Ort erfolgt im Kombidämpfer / Heißluftofen. Das sind Großküchengeräte, die Speisen mit Hilfe von Wärme und / oder Dampf erwärmen. Ein Konvektomat wird nicht von uns gestellt, er muss in der Einrichtung vorhanden sein. Zuschuss zum Konvektomat von uns ab 50 Personen / Essensteilnehmern möglich.



## Warmlieferung (WL)\*

Zubereitung der Warmspeisen mit anschließender Warmhaltung während der gesamten Koch-, Warte- und Auslieferungszeit. Die Anliefertemperatur der Speisen beim Kunden beträgt 80°C. Warmhaltezeiten bei dieser hohen Temperatur von bis zu 3h werden oft überschritten, weshalb eine Warmlieferung nur bei kurzen Anfahrtswegen ernährungsphysiologisch sinnvoll ist.

### Pro und Contra von langem Warmhalten der Speisen auf Verzehrtemperatur:

- Starker Vitaminverlust bereits bei Warmhalten über 1h bei 80°C
- Temperatur sinkt unter die vorgeschriebenen 80°C = möglicher Hygienemängel oder Nachwärmen notwendig
- Konsistenz, Form, Farbe und Geschmack leiden unter dem Warmhalten
- Auswahl: nicht alle Speisen können angeboten / warmgehalten werden
- Keine Berücksichtigung verschiedener Essenszeiten pro Einrichtung
- + Vermeyntlich positiv: Speisen verzehrfertig vor Ort = Arbeitserleichterung

\*laut DGE und Empfehlung der Landeshauptstadt München weniger empfehlenswert, abhängig von der Lieferzeit

### Quellen und weitere Informationen

- ❖ Vernetzungsstelle Schulverpflegung Bayern:  
<http://www.schulverpflegung.bayern.de/fachinformationen/verpflegungsangebot/013054/index.php>
- ❖ Vernetzungsstelle Berlin:  
<http://www.vernetzungsstelle-berlin.de/uploads/media/Standzeiten040909.pdf>
- ❖ Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE)  
<https://www.dge.de/presse/pm/verpflegungssysteme-in-der-gemeinschaftsverpflegung/>

## Unsere Empfehlung

- ❖ Vollwerternährung
- ❖ Bio - Lebensmittel
- ❖ Nachhaltiges Wirtschaften
- ❖ Orientierung an den DGE Standards
- ❖ Rückkühlung mit Aufwärmen im Heißluftofen
- ❖ Schulung der Verantwortlichen der Essensausgabe durch uns (ca. 2h)
- ❖ Beidseitige, gute Erreichbarkeit per Telefon oder Mail
- ❖ Nutzen Sie die Möglichkeit von persönlichen Absprachen und Rückmeldungen, z.B. zum Speiseplan oder zur Auswahl

## Unsere Kontaktdaten

Voit Catering & Partyservice  
Turnerstraße 68, 81827 München

Mobil: 0171 / 7426254

Büro: 089 / 43988572

Fax: 089 / 43988573

Mail: [info@voit-services.de](mailto:info@voit-services.de)

Homepage: [www.voit-services.de](http://www.voit-services.de)

