



# MIKA MENÜ

Rögen 3 – 5  
23843 Bad Oldesloe

☎ 04535 – 597 89 76

✉ kontakt@mika-menue.de

## Konzept



DE-ÖKO-034

## **Philosophie**

Die MIKA Menue hat sich zur Aufgabe gemacht ausgewogene Mahlzeiten im Cook & Hold Verfahren für Kinder zu bezahlbaren Preisen anzubieten. Hierzu verzichten wir weitestgehend auf Fertigprodukte und setzen auf die Qualität und die Frische unserer Zutaten. Bei der Gestaltung unserer Menuevorschläge werden saisonale-, sowie regionale Produkte in die Planung mit einbezogen. So werden beispielsweise unsere Kartoffeln von regionalen Landwirten geliefert und erst unmittelbar vor der Verarbeitung durch uns per Hand geschält. Auf Geschmacksverstärker und ähnliche Zusatzstoffe wird konsequent verzichtet.

## **Bestellvorgang**

Die Bestellung kann bis spätestens 16 Uhr am Vortag erfolgen für den kommenden Tag erfolgen. Sollten kurzfristig Änderungen nötig sein, können diese bis 08:00 Uhr des Liefertages über die Web-App vorgenommen werden.

## **Essenslieferung**

Unsere Mahlzeiten werden täglich frisch zubereitet und erst unmittelbar vor der Auslieferung fertigstellt, so dass die Warmhaltezeiten auf ein Minimum reduziert werden. Um eine optimale Verzehrtemperatur gewährleisten zu können, werden alle Menüs in Thermoboxen mit Wärmeplatten geliefert.

## **Allergien/Unverträglichkeiten**

Aufgrund der bisherigen Erfahrungen, bieten wir momentan folgende Sonderkostformen an:

- ✓ Lactosefrei
- ✓ Glutenfrei
- ✓ Vegetarisch
- ✓ Schweinlos

Sollten weitere Unverträglichkeiten beziehungsweise Wünsche vorliegen, sind wir stets bemüht diese ebenfalls zu erfüllen.

## **Menuezyklus**

Unsere Speisenauswahl erfolgt nicht nach einem vorgegebenen Menuezyklus. Es wird jeder Speiseplan individuell unter Berücksichtigung der Jahreszeit, sowie der saisonalen Angebote zusammengestellt.

## **Abrechnung**

Es werden Listen unsererseits mit den täglichen Essenszahlen geführt, welche als Grundlage für die Abrechnung dienen.

## **Warmhaltezeiten**

Um unseren Anspruch gerecht zu werden, wird unsere Produktion auf die Belange der Kinder ausgerichtet, was bedeutet, dass die Essen erst unmittelbar vor Abfahrt der einzelnen Touren fertig gestellt werden, so gewährleisten wir eine minimale Warmhaltezeit, sowie eine größtmögliche frische unseres Essens.

## **Attraktivität des Essen**

Wir achten auf eine ansprechende Gestaltung unseres Essens. Die einzelnen Komponenten werden getrennt voneinander geliefert, so dass auch bei Ausgabe des Essens eine ansprechende Erscheinung gewährleistet ist. Des Weiteren achten wir auf kurze Garzeiten um die natürliche Konsistenz unserer Zutaten zu erhalten.

## **Küchenstandort**

Küchenstandort: Rögen 3 – 5, 23843 Bad Oldesloe



## **Ansprechpartner**

Als Ansprechpartner steht Ihnen Herr Krause jederzeit gerne zur Verfügung.

Kontaktdaten:

Michael Krause

Tel: 0179-826 46 01

[m.krause@mika-menue.de](mailto:m.krause@mika-menue.de)