



Kochen mit Herz und Verstand

Wir sind ein bayrischer, familiengeführter Meisterbetrieb mit 30jähriger Erfahrung. Hier möchten wir unsere modernen Konzepte der Gastronomie für Kinderküche präsentieren.

Regionale, natürliche und leckere Kinderküche

Eine kindgerechte, ausgewogene und abwechslungsreiche Mahlzeit ist wichtig für die Entwicklung unserer Kinder. Unsere Mahlzeiten bieten ein schmackhaftes und vollwertiges Mittagessen an. Unser Küchenteam und unsere Ernährungsberaterin orientieren sich hier in Anlehnung an das FIT KID Konzept der DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.).



Ausgewogenes Essen für KiGa, Kitas und Grundschulen

Unsere Kinderessen werden täglich frisch und schonend zubereitet, sowie salzarm und mild gewürzt. Einfach an den Kindergaumen angepasst. Wir arbeiten ohne Geschmacksverstärker und vermeiden Konservierungsmittel und Farbstoffe. Denn wir sind überzeugt, einfache, natürliche Zutaten für eine abwechslungsreiche und leckere Ernährung sind das Beste.

Unsere Speisegestaltung für ein Kinderessen

Der Speiseplan wird in einem achtwöchigen Rhythmus geplant. So gibt es im Wechsel eine Hauptspeise, wie z. B. wöchentlich ein Fleischgericht, eine Nudelspeise, ein Fischgericht, ein vegetarisches Gericht, sowie eine Süßspeise. Hierzu ergänzen Suppen, Beilagen, Gemüse, Salate, Rohkost, so wie frisches Obst, Quarks, Joghurts und Smoothies die Gerichte. So schaffen wir ein kindgerechtes und abwechslungsreiches Angebot.





Saisonale, frische Lebensmittel

Wer gutes Kochen will, braucht hochwertige und naturbelassene Lebensmittel. Frische Lebensmittel für unsere Küche kaufen wir nach Saison und Verfügbarkeit in unserer Nachbarschaft ein. Es liegt uns am Herzen, dass unsere Zutaten regional, saisonal und bestmöglich in Bio-Qualität eingekauft werden.

Unsere Lieferanten für das Kinderessen

Unsere Gemüsebauern, Bäckermeister, Molkereibetriebe und Metzgereien legen aller höchsten Wert auf gute Qualität. Dadurch bekommen wir die besten, schmackhaftesten und hochwertigsten Lebensmittel geliefert. Durch unsere langfristigen Partnerschaften ist es unseren Lieferanten möglich, gut zu planen und uns auch weiterhin mit hochwertigen Lebensmitteln zu versorgen. Das ist unser Beitrag an die Wertschöpfung in Bayern.



Ernährungsberatung Hilfestellung und Optimierung

Kindermund tut Wahrheit kund. Kinder sollen mitreden, unverblümt, erfrischend und ehrlich. Wir hören zu und gehen auf die Fragen und Kinderwünsche ein. Unsere Ernährungs- und Bewegungspädagogin für Kinder beraten und betreuen regelmäßig Kindertagesstätten und Schulen. Besonders im Kindesalter spielt ausgewogene, vollwertige Ernährung eine wichtige Rolle.

Kochschule – Begeisterung beim gemeinsamen Kochen

Wir veranstalten Koch- und Lebensmittelkurse in Schulen und Kitas für Kinder um sie für natürliche Lebensmittel und leckeres Essen zu begeistern. Unsere Ernährungsexperten besuchen Sie in der Einrichtung, um gemeinsam zu kochen und zu essen.

Während des gemeinsamen Kochens, beantworten wir die offenen Fragen der Kinder.



Industrie- und Handelskammer für
München und Oberbayern

Professionelle Weiterbildung und Zertifizierung

Gelernte Köche und ausgebildete Fachkräfte aus der Gastronomie garantieren bei Oskar Catering GmbH eine ebenso professionelle, wie kreative Zubereitung der Speisen. Natürlich halten wir uns dabei an die modernen Ernährungs- und Produktionsrichtlinien. Zudem ist unsere Küche nach dem strengen EU-Hygiene-Standard HACCP zertifiziert. Was neben dem Genuss auch ein Höchstmaß an Sicherheit bietet.

Nachhaltigkeit in der Zubereitung – reine Küche und saubere Töpfe

In unserem modernen, nach Niedrigenergiekonzept gebauten Kochhaus, ist Nachhaltigkeit längst kein Fremdwort mehr. So werden unsere Speisereste in der Biogasanlage zu Strom aufbereitet, sowie durch unsere Photovoltaikanlage bis zu 70 % der Energie im Hause selber genutzt. Die Kühlungsabwärme wird im Wärmetauscher für unsere Heiß-Wasseraufbereitung optimal aufbereitet und verwendet.





Konzept für ein einfaches Abrechnungssystem

Gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl Ihres Abrechnungssystems. Die Eltern registrieren sich einmalig, erstellen ein Essensgeldkonto und dieses wird durch Überweisung aufgeladen. Anschließend können die Eltern mit den Kindern das Essen bestellen. Die Einrichtungen erhalten eine Liste mit den Namen der Kinder, für die das Essen bestellt wurde. Durch dieses System wird eine seriöse Abrechnung und Zeitersparnis gewährleistet.

Spezialkost und Allergene

Unsere Kindergerichte sind gesund, lecker und ausgewogen, sowie auf die Bedürfnisse von Kindern abgestimmt. Nach Absprache können wir auf einige Allergene eingehen.



**Unser engagiertes und gut geschultes Küchenteam
bereitet täglich frisch mit Herz und Verstand die
Speisen für unsere kleinen Gäste zu.**

Wir freuen uns auf eure Antwort!

Euer Oskar Catering Team!