

Speisesaal

Sind Sie auf der Durchreise, haben gerade Mittagspause oder möchten sich gerne verwöhnen lassen? Dann freuen wir uns, Sie als Gäste begrüßen zu können.

Unser Speisesaal ist Mo - Fr von 12:00 - 13:30 Uhr geöffnet – außer in den Schulferien.

Der aktuelle Speiseplan hängt an der Tür vor dem Speisesaal und informiert Sie über das vorgesehene Wochenmenü.

Wir sind sehr darauf bedacht, dass im Speiseraum eine gastliche Atmosphäre herrscht, damit Sie Ihre Mahlzeit in Ruhe genießen können (Allergenliste liegt im Speisesaal aus).



Catering und Festlichkeiten

Planen Sie eine Konferenz, eine Vereinsfest oder eine private Feier?

Von kleinen Snacks, Fingerfood und Canapés bis hin zu zünftigen Gulaschvariationen und kompletten Menüs kochen wir, was Sie wünschen.

Zusätzliche Leistungen: Geschirr, Blumenschmuck und Tischwäsche können Sie mitbuchten.

Auf Wunsch informieren wir Sie gerne über die Preise und erstellen ein individuelles Angebot.

Telefon: 07642/688 220

Email: anja.zimmermann@lbz-stanton.de



Fotos: Ivo Delbert (16) / Adobe Stock (3)

Was uns wichtig ist

Unsere Küche verarbeitet viele frische, saisonale und regionale Produkte.

Regional:

- kurze Transportwege
- weniger Verpackungsaufwand
- aktiver Beitrag zum Klimaschutz
- stärkt die Kaufkraft der Region
- weniger Spritzmittel

Saisonal:

- die Produkte sind voll ausgereift und schmecken intensiver
- frische, hochwertige Ware gelangt direkt vom Erzeuger in unsere Küche

Biologisch und fair:

- unterstützt Biobauern vor Ort

Bei nicht-regionalen Produkten, wie Kaffee, achten wir auf das Fair Trade-Siegel.

Anteilig verwenden wir auch sogenannte Convenience-Produkte (z.B. Maultaschen, Tiefkühlgemüse, Spätzle etc).

Mittagsverpflegung für Kita und Hort Tagungen | Speisesaal Catering und Festlichkeiten

*Herzlich Willkommen
und Guten Appetit*



Herzlich Willkommen

Schön, dass Sie sich die Zeit nehmen und sich über uns und unsere Angebote informieren wollen. Wir, das Küchenteam vom LBZ St. Anton, sind ein kompetenter Partner bei allen Fragen und Wünschen rund ums Essen.

Wir beliefern seit vielen Jahren in Riegel den Schülerhort, zwei Kindertagesstätten, sowie die Caritas-Werkstatt und ein Wohnheim mit abwechslungsreichem, ausgewogenem, gesundem und qualitativ hochwertigem Essen.

Durch regelmäßige Fortbildungen und Schulungen halten wir uns stets auf dem neusten Stand.

Ein ständig überprüftes HACCP-Konzept (Hygienekonzept) bietet größtmögliche Verbrauchersicherheit.

*Wir kochen mit
Herz und Verstand.*



Mittagsverpflegung für Kita und Hort

Wir bieten ein Warmverpflegungssystem an: Das Essen wird täglich frisch zubereitet, in Wärmebehältern angeliefert bzw. bei uns vor Ort abgeholt und muss lediglich von den Ausgabekräfte vor Ort portioniert werden.

Durch eine zeitnahe Zubereitung und Abfüllung der Speisen garantieren wir frisches Essen für jeden Tag. Da die Qualität der Speisen von möglichst kurzen Transport- und Standzeiten abhängig ist, können wir so vollwertige, gesunde und abwechslungsreiche Speisen liefern.

- für unsere Kindergarten- und Hortessen verwenden wir keinerlei Geschmacksverstärker wie z.B. Glutamat
- auch in Salatsaucen, Dessert und Suppen werden keine Tüten- oder Fertigprodukte eingesetzt
- wir benutzen keine Süßstoffe; gesüßt wird mit Honig und, falls geschmacklich erforderlich, mit Zucker
- die Speisepläne werden von unsere Küchenchefin und ihrem Team nach den Regeln der Deutschen Ernährung zusammengestellt
- alle Allergene werden auf den Speiseplänen ausgewiesen; außerdem bieten wir nach Bestellung lakto- und glutenfreies Essen für Allergiker an
- eine Zertifizierung für die Verpflegung in Tageseinrichtungen (Kita) wurde durchgeführt

Auf Wunsch besuchen wir Sie auch gerne bei Elternabenden.

Tagungen

Unser Tagungsraum eignet sich hervorragend als Schulungsraum für Tagungen, Konferenzen und Meetings. Sie können bei uns in kleiner Runde mit 10 Personen oder auch mit bis zu 25 Personen optimal konzentriert arbeiten oder sich besprechen. Unser Haus bietet überwiegend variable Bestuhlungsmöglichkeit an.

z.B. Rudolf-Wassmer-Saal:

- moderne Ausstattung
- WLAN Nutzung inklusive
- interaktives Whiteboard mit Kurzdistanz-Beamer
- Moderationsmaterial
- Flipchart
- Laptop
- Bodensteckdosen

Für den kulinarischen Rahmen Ihrer Veranstaltung bieten wir Ihnen verschiedene Variationen an, von der Kaffeepause bis zur kompletten Verpflegungspauschale.

Für alle unsere Angebote gelten unsere hohen Standards für Qualität und Nachhaltigkeit.

Zu Preisen und Verfügbarkeiten informieren wir Sie gerne.

Telefon 07642/688-0

Email: info@lbz-stanton.de

