LEHMANNs
Sie werden uns mögen.

KINDER LIEBEN UNSER ESSEN!

www.lehmanns-gastronomie.de

LEHMANNs – Sie werden uns mögen

LEHKi
LEHMANNs
Kinder- und Schulverpflegung

Die **Ernährung von Kindern** ist zu wichtig, um dies halbherzig zu tun. Aus diesem Grunde haben wir uns auf die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen spezialisiert und betreiben an unserem Firmensitz in Bonn zwei **hochmoderne Großküchen**.

Gegründet von Vater Günther Lehmann und Sohn Stefan Lehmann im **Jahr 2005**, vereinen wir traditionelle Familienwerte mit moderner Gastronomie für eine herausragende Gemeinschaftsverpflegung.

Mit unseren Marken **LEHKi** und **coolinary** sind wir in vielen **Kitas, Grundschulen und weiterführenden Schulen** im Rheinland vertreten.

Wir bei LEHMANNs kochen mit Herz, Verstand und Freude: Das sind die besonderen Zutaten, die jedes unserer Essen auszeichnen. Genauso wie die erstklassige Qualität der Rohstoffe und der Topservice.

Unser Essen wird täglich frisch von unseren Köch*innen zubereitet – und das schmeckt man auch.

Neugierig geworden? Überzeugen Sie sich selbst von unserem Serviceversprechen „**Beste Qualität kombiniert mit herausragendem Service**“!

Richtig gute Kinder– und Schulverpflegung

Unsere Marke LEHKi (LEHMANNs Kinder- und Schulverpflegung) steht für richtig gute Verpflegung für Kitas und Grundschulen – weil Kinder nur das Beste verdient haben!

Auch unser Maskottchen trägt diesen Namen und ist bei unseren kleinen und großen Kunden bekannt und äußerst beliebt. Wenn LEHKi den Löffel schwingt, wird´s lecker.

LEHKi Mahlzeiten sind **speziell auf die Bedürfnisse und den Geschmack von Kindern abgestimmt** und natürlich aus besten Rohstoffen und Zutaten erstklassiger Qualität hergestellt. Mit abwechslungsreichen Gerichten nach einem ganzheitlichen Verpflegungskonzept.

Was bei uns auf den Tisch kommt, ist **frisch zubereitet**. Unser schonendes Garverfahren sorgt dafür, dass die Nährstoffe, vor allem die Vitamine, erhalten bleiben. Besonderen Wert legen wir auch auf die Ausgewogenheit des Speisenangebots, einen sparsamen Umgang mit Zucker und Fett und weniger gewürzten Speisen. Wir gehen darauf ein, dass viele Kinder Obst und Gemüse nicht so gerne mögen und pürieren deshalb die Stücke in vielen Gerichten, Soßen, Suppen und Grützen. **Der Anteil vegetarischer Gerichte beträgt über 60 Prozent**.

Abwechslungsreiche Speisepläne machen immer wieder Appetit auf mehr. Genauso wie **saisonale Zutaten oder besondere Aktionstage**. Und auch unsere Kund*innen sowie unsere hauseigenen Ökotrophologen*innen bereichern mit ihren Ideen immer wieder aufs Neue die Vielfalt unserer Speiseangebote.

Wir orientieren uns an den **Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schulen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)** und bieten in unserem Speiseplan täglich eine DGE-zertifizierte Menülinie an. Zusätzlich sind wir **Bio-zertifiziert**.

Mit unserem Einsatzgebiet in Köln, Bonn und Umgebung setzen wir auf **kurze Wege**. Gut für **Frische und Nachhaltigkeit**. Diese regionale Verankerung unterstreicht unsere Verbundenheit zur Heimat und unser Bestreben, den ökologischen Fußabdruck zu minimieren. Vielleicht haben Sie sogar schon mal einen unserer Wagen im Einsatz gesehen?

Unser Anspruch an Qualität und Service findet Anerkennung. **Zahlreiche Auszeichnungen und Zertifizierungen** geben uns Recht. Seit der Gründung 2005 vereinen wir in unserem Familienunternehmen **die Liebe zu richtig gutem Essen mit fürsorglichem Service** zu etwas ganz Besonderem.

Kalt oder warm: Hauptsache lecker!

Kinder haben ein Recht auf gutes Essen. Wir sind uns als Caterer der großen Verantwortung bewusst und wollen dazu beitragen, **Kinder gut zu versorgen** und für eine **gesunde und ausgewogene Ernährung** zu begeistern. **Hochwertige Qualität** abzuliefern, ist für uns Ansporn und Grundlage zugleich. **Welches Verpflegungssystem ist für Sie das richtige?** Das hängt unter anderem vom Transportweg, der Menge der Speisen sowie der Ausstattung vor Ort ab.

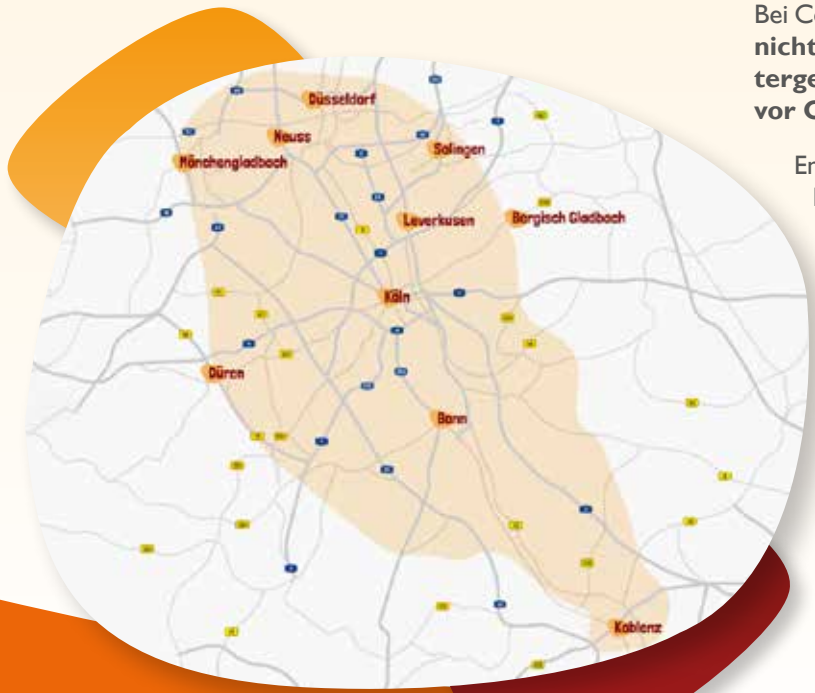
Bei uns gibt es alles aus einer Hand: wir beraten bei der Entscheidung für ein Verpflegungskonzept, helfen bei der Planung, vermitteln oder verkaufen das Küchenequipment und betreuen die Hauswirtschaftskräfte vor Ort. Wir unterstützen Sie gerne, sprechen Sie uns einfach an.

Gemeinsam finden wir die passende Lösung für Ihre Bedürfnisse!

Kalt: Cook & Chill

Bei Cook & Chill werden die Speisen **frisch zubereitet, aber nicht endgegart**. Stattdessen werden sie **schnell heruntergekühlt, gekühlt transportiert und vor der Ausgabe vor Ort erhitzt und fertiggegart**.

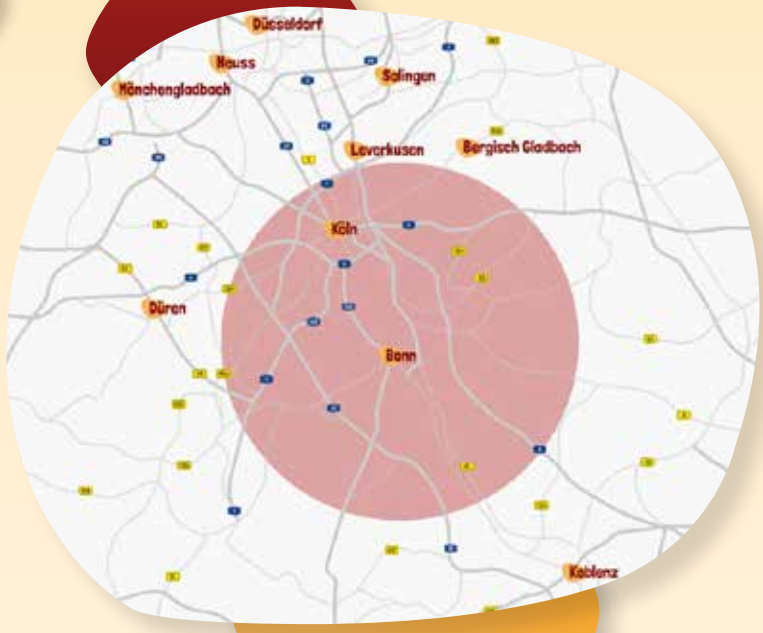
Entfernungen spielen keine Rolle mehr: Das Essen behält Nährstoffe, Farbe und Geschmack, Knuspriges bleibt knusprig und knackiges Gemüse bleibt knackig. Die Qualität ist mit frisch zubereitetem Essen vergleichbar.



Warm: Cook & Hold

Unter Cook & Hold versteht man die **klassische Warmverpflegung**. Wir kochen Ihr Essen und es wird **bis zur Ausgabe warm gehalten** – in hochwertigen, dicht schließenden **Warmhalteboxen**. So hat das Essen auch noch die richtige Temperatur, wenn es auf den Tisch kommt. Passende Salate und Nachtisch liefern wir dazu kühl aus.

Das Verfahren eignet sich für Kund*innen aus der näheren Umgebung und in kleineren Einrichtungen.



Eine Kombination: LEHKi´s Zauberkiste

Wir bereiten das Essen im Cook & Chill Verfahren zu und liefern es kalt in die Einrichtung. Dort steht eine **LEHKi´s Zauberkiste**: eine **CoolCooking Box zur Speisenregeneration**, die zunächst **weiterkühlt** und das Essen zu einem definierten Zeitpunkt **regeneriert** und bis zur Ausgabe **warm hält**. Die Speisen werden von unseren Fahrer*innen in LEHKi´s Zauberkiste eingeräumt und Sie entnehmen diese zur Essenszeit – ganz ähnlich wie bei einer Warmanlieferung. Das Erwärmen erfolgt **vollautomatisch und schonend**, dabei bleiben die Nährstoffe und Qualität erhalten und **es entfallen lange Standzeiten**.

Speiseplan

Für jede Woche erhalten Sie einen neuen Speiseplan, aus dem Sie **individuell im Baukastensystem** Ihr Menü zusammenstellen können.

Unsere Speiseplanung basiert auf den **Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schulen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)**.

Sie können zwischen folgenden Menüs wählen:
Wochengericht: Pasta- oder Kartoffelgericht mit Soße oder Dip
Menü I: Vegetarisches Gericht
Menü II: Klassisches Hauptgericht mit Fleisch, Geflügel oder Fisch
Menü II a: Ggf. schweinefleischfreie Variante von Menü II
Menü II b: Vegetarische Variante von Menü II

Zum Menü wählen Sie eine von bis zu drei Sättigungsbeilagen, eine Gemüsebeilage, Salat oder Rohkost und einen Nachtisch (frisches Obst oder Dessert). Ein Menü ist immer DGE-zertifiziert.

Ergänzend zum Speiseplan erhalten Sie die **Allergenspeisekarte**, der Sie die 14 Hauptallergene und Zusatzstoffe entnehmen können. Unsere Küche bereitet zudem täglich ein **allergikergeeignetes Essen** zu, bei dem auf den Einsatz der 14 Hauptallergene verzichtet wird. Diese können als fleischhaltige oder vegetarische Variante bestellt werden. Während des Herstellungsprozesses können jedoch Spuren dieser Allergene in die Gerichte gelangen.

Unsere allergikergeeigneten Gerichte

Wir entwickeln unsere Gerichte stets weiter. Hierbei fließen das Feedback aus den Einrichtungen, die neuesten Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft sowie Studienergebnisse ein. Dies übernimmt unser Team aus Küchenmeister*innen und Ökotropholog*innen, die auf die Umsetzung der Besonderheiten der Verpflegung von Kindern und Jugendlichen spezialisiert sind.

Ihre Bestellung benötigen wir frühzeitig zu einem festen Termin jeweils in der Vorwoche, die genauen Termine hierfür sind unserem **Kunden-Jahreskalender** zu entnehmen.

Planen Sie einen **Ausflug oder Aktionstag** in der Einrichtung? LEHMANNs bietet auch **Lunchpakete** im Baukastensystem an, die Sie individuell aus einer Vielzahl an Produkten zusammenstellen können. Außerdem haben Sie die Möglichkeit, nach Absprache mit unserer Kundenbetreuung, **Sonderwünsche oder alternative Speisen** zum tagesaktuellen Speiseangebot zu bestellen. Wir bieten Ihnen typische Kinder-Lieblingsgerichte wie z.B. Pizza, Hot-Dogs und Wraps an.

Details zum Speiseplan

Unsere vegetarischen Menüs sind grün hervorgehoben.

Die DGE-zertifizierten Gerichte erkennen Sie am grünen DGE-Logo auf dem Speiseplan.

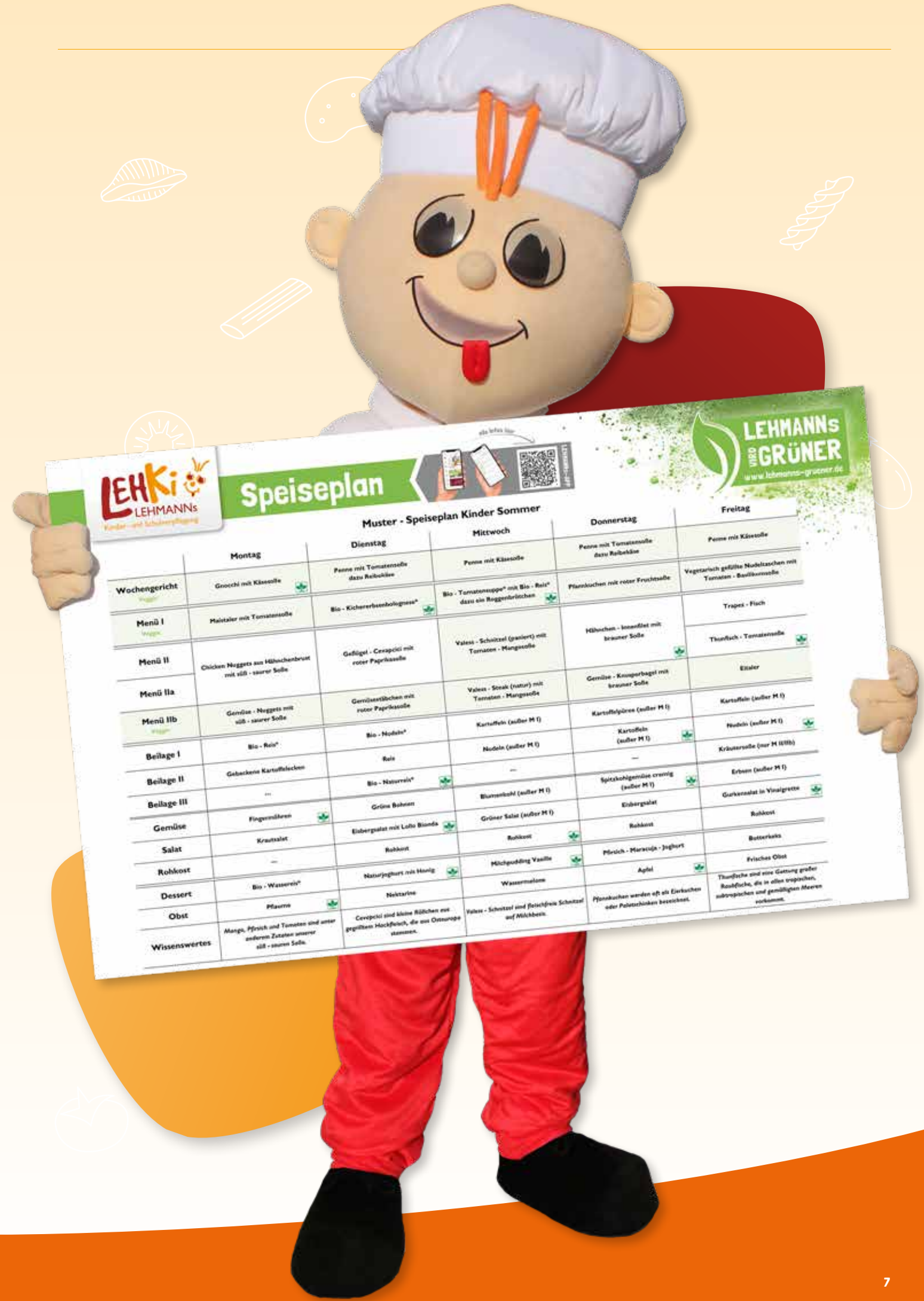
Aktionsgerichte werden mit passenden Symbolen versehen (z.B. Kürbis-Saison).

Neue Gerichte oder neue Rezepturen erhalten den Zusatz „Neu“.

Bio-Gerichte sind auf dem Speiseplan mit dem Zusatz „Bio“ gekennzeichnet.

Unter „Wissenswertes“ erfahren Sie mehr zu den einzelnen Komponenten, wie z.B. Herkunft, Zusammensetzung der Speisen…

Unsere Lunchpakete



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Wochengericht	Gnocchi mit Käsesoße	Penne mit Tomatensoße dazu Reibekäse	Penne mit Käsesoße	Penne mit Tomatensoße dazu Reibekäse	Penne mit Käsesoße
Menü I	Maitaler mit Tomatensoße	Bio - Kichererbsenbolognese*	Bio - Tomatensuppe* mit Bio - Reis* dazu ein Roggenbrötchen	Pfannkuchen mit roter Fruchtesoße	Vegetarisch gefüllte Nudeltaschen mit Tomaten - Basilikumsoße
Menü II	Chicken Nuggets aus Hähnchenbrust mit süß - saurer Soße	Geflügel - Cevapcici mit roter Paprikasoße	Valess - Schnitzel (paniert) mit Tomaten - Mangosoße	Hähnchen - Innenfilet mit brauner Soße	Trapex - Fisch
Menü IIa					Thunfisch - Tomatensoße
Menü IIb	Gemüse - Nuggets mit süß - saurer Soße	Gemüsestäbchen mit roter Paprikasoße	Valess - Steak (natur) mit Tomaten - Mangosoße	Gemüse - Knusperbagel mit brauner Soße	Eitaler
Beilage I	Bio - Reis*	Bio - Nudeln*	Kartoffeln (außer M I)	Kartoffelpüree (außer M I)	Kartoffeln (außer M I)
Beilage II	Gebackene Kartoffelecken	Reis	Nudeln (außer M I)	Kartoffeln (außer M I)	Nudeln (außer M I)
Beilage III	—	Bio - Naturreis*	—	—	Kräutersoße (nur M II/III)
Gemüse	Fingermöhren	Grüne Bohnen	Blumenkohl (außer M I)	Spitzkohlgemüse cremig (außer M I)	Erbsen (außer M I)
Salat	Krautsalat	Eisbergsalat mit Lollo Bionda	Grüner Salat (außer M I)	Eisbergsalat	Gurkensalat in Vinaigrette
Rohkost	—	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Rohkost
Dessert	Bio - Wassereis*	Naturjoghurt mit Honig	Milchpudding Vanille	Pfirsich - Maracuja - Joghurt	Butterkeks
Obst	Pflaume	Nektarine	Wassermelone	Apfel	Frisches Obst
Wissenswertes	Mango, Pfirsich und Tomaten sind unter anderem Zutaten unserer süß - sauren Soße.	Cevapcici sind kleine Röllchen aus gegrilltem Hackfleisch, die aus Osteuropa stammen.	Valess - Schnitzel sind fleischfrein Schnitzel auf Milchbasis.	Pfannkuchen werden oft als Eierkuchen oder Pelzerschinken bezeichnet.	Thunfische sind eine Gattung großer Raubfische, die in allen tropischen, subtropischen und gemäßigten Meeren vorkommen.

Wie unser Essen zu Ihnen kommt

1. Speiseplanung

Unser erfahrenes Team erstellt wöchentlich abwechslungsreiche Speisepläne. Zur Auswahl stehen fleischhaltige, vegetarische und allergikergeeignete Gerichte.

3. Einkauf

Anhand der eingegangenen Bestellungen planen wir dann den Einkauf. Täglich werden wir mit frischen Lebensmitteln beliefert.

2. Bestellung

Sie können Bestellungen einfach und im Voraus in unserem Online-Bestellportal eingeben. Die genauen Termine hierfür entnehmen Sie unserem Kunden-Jahreskalender.

4. Zubereitung

In unseren beiden Küchen wird mit Herz, Verstand und Freude gekocht. Die Gerichte sind speziell auf die Bedürfnisse und den Geschmack von Kindern abgestimmt.

5. Portionierung

Die Portionsgröße wird für jede Einrichtung individuell angepasst und auf dem Lieferschein ausgewiesen. Die Speisen werden in hochwertigen Mehrweg-Gastronorm-Behälter abgefüllt und ausgeliefert.

7. Abholung

Zu einem späteren Zeitpunkt werden die Transportbehälter wieder bei Ihnen abgeholt.

6. Anlieferung

Warme Gerichte erhalten Sie in Warmhalteboxen, kalte Speisen und Cook & Chill Produkte in Styroporboxen.

8. Feedback

„Wir sind erst zufrieden, wenn unsere Kund*innen zufrieden sind!“

Wenn wir etwas für Sie tun können, lassen Sie es uns wissen. Unsere Mitarbeiter*innen der Kundenbetreuung stehen Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir verändern uns nachhaltig

Nachhaltigkeit und ökologisches Handeln sind für uns Herzenssache. Gerade als Caterer für Kinder- und Schulverpflegung treffen wir Entscheidungen mit Blick auf künftige Generationen.

Mit dem Projekt „**LEHMANNs wird grüner**“ intensivieren wir unser Engagement.

Das heißt für uns: **respekt- und verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen, Tieren und Pflanzen**. Hierzu stellen wir unsere Prozesse laufend auf den Prüfstand – vom Einkauf der Lebensmittel bis hin zur Verpackung unserer Essen. Wir arbeiten außerdem mit Lieferanten zusammen, die die gleichen Werte teilen.

LEHMANNs WIRD GRÜNER
www.lehmanns-gruener.de

Das macht uns schon grüner:

- Wir haben in unserem Speiseplan über 60 % vegetarische Komponenten.
- Wir beziehen Produkte, wenn möglich, von regionalen Lieferanten.
- Wir verzichten auf gentechnisch veränderte Lebensmittel.
- Wir verarbeiten überwiegend Fisch aus bestandserhaltender Fischerei. Dabei achten wir auf das MSC-Siegel oder eine ökologische Aquakultur.
- Wir verwenden Mehrwegsysteme und nachhaltigere Verpackungen.
- Wir reduzieren Lebensmittelreste zusammen mit unseren Kunden.
- Wir sind aktives Mitglied im Verein „United Against Waste e.V.“
- Wir führen unsere Speisereste einer Biogasanlage zu, woraus Energie gewonnen wird.
- Wir haben auf 100 % Ökostrom umgestellt.
- Wir haben unsere Gebäude mit Photovoltaikanlagen ausgestattet.
- Wir reduzieren Transportwege und bündeln die Anlieferung.
- Wir setzen immer mehr E-Fahrzeuge ein.

Wo wir zu finden sind

LEHMANNs App

Die **LEHMANNs App** weiß, was Ihr Kind in der Kita oder Schule zu essen bekommt. Sie möchten Details? Wenn Sie auf das Gericht klicken, erhalten Sie weitere Informationen. Neben dem aktuellen Speiseplan bietet die App u.a. Rezepte, News und einen Blick in unsere Online-Großküche!

Online-Großküche

Bei LEHMANNs gibt es die erste und bis dato weltweit einzige **Online-Großküche**. Man kann dem LEHMANNs-Küchenteam täglich beim Schnibbeln, Brutzeln und Kochen per LiveView über die Schulter schauen.

Online-Großküche
Gut gekocht und dabei zugeschaut

Juute KINDER-VERPFLEGUNG

Das **LEHMANNs Kundenmagazin** für Groß und Klein „Juute Kinderverpflegung“ erscheint zweimal jährlich und ist vollgepackt mit aktuellen Themen zu gesunder Ernährung, Fortschritten in der Kita- und Schulverpflegung, exklusiven Einblicken hinter die Kulissen unseres Familienbetriebs und speziellen Kinderseiten.

Dafür steht LEHMANNs

DGE- und BIO-zertifiziert

Unser Anspruch an Qualität und Service findet Anerkennung. Wir sind vielfach zertifiziert und erfüllen die strengen Anforderungen der Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas und Schulen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) und der EG-Öko-Basisverordnung (BIO-Zertifikat).

PREMIUM ZERTIFIZIERT
SPEISENANGEBOT • HYGIENE • NACHHALTIGKEIT

VDSKC

Mit der Mitgliedschaft im „Verband Deutscher Schul- und Kitacaterer e.V." bringen wir unsere langjährigen Erfahrungen und guten Kontakte innerhalb der Branche aktiv ein. Wir sind stolz die Landesvertretung NRW zu repräsentieren.

VDSKC Verband deutscher Schul- und Kitacaterer e.V.

Inklusionsbetrieb

Uns sind alle Menschen in ihrer Vielfalt wichtig und so beschäftigen wir auch integrative Mitarbeiter*innen. Dies trägt zu einem Betriebsklima mit viel Verständnis und gegenseitiger Unterstützung bei.

INKLUSION

KiDS Food

Weil wir wissen, was Kinder am liebsten mögen, haben wir eigene Produkte speziell für die Kinder- und Schulverpflegung entwickelt. Diese vertreiben wir zusammen mit unseren Partnern unter der Marke „KiDS Food“. Hierzu gehören u.a. unsere beliebten zucker- und fettarmen Salat-Dressings.

KiDS® FOOD

United Against Waste e.V.

Als Gründungsmitglied der Initiative „United Against Waste e.V.“ setzt sich LEHMANNs aktiv gegen Lebensmittelverschwendung ein.

UNITED AGAINST WASTE™
GEMEINSAM GEGEN VERSCHWENDUNG

PROFITreffen Schulverpflegung

LEHMANNs hat das Branchen-Netzwerk „PROFITreffen Schulverpflegung“ ins Leben gerufen. Hier haben sich familiengeführte Schulcaterer aus ganz Deutschland zusammengeschlossen, mit dem Ziel, die Kinder- und Schulverpflegung zu verbessern.

PROFITreffen Schulverpflegung

LEHKi's

Zum Notieren

WIR MACHEN NICHT NUR PÄNZ ZU FANS

LEHKi
LEHMANNs
Kinder- und Schulverpflegung

PREMIUM ZERTIFIZIERT
SPEISENANGEBOT • HYGIENE • NACHHALTIGKEIT

LEHMANNs Gastronomie GmbH · Saime-Genc-Ring 31 · 53121 Bonn
0228 850 261-20 · info@lehmanns-gastronomie.de · www.lehmanns-gastronomie.de