Unsere Preise

incl. 7% MWST und Anlieferung

Hauptgericht

4,80 € ohne Dessert

5,00 € mit Dessert

3,00 € Krippen-Essen

Auf Anfrage stellen wir Wärmebäder für die Dauer der Kundenbeziehung zur Verfügung.

Bei Mindermengenbestellung (weniger als 8 Portionen pro Kunde) oder exklusiven, nicht saisonalen Umbestellungen werden Sonderzuschläge im Preis notwendig. Bitte besprechen Sie diese mit der Küchenleitung.

Übrigens….

setzt unser Küchenbetrieb eine weitere Produktionslinie um. Liefern wir bisher (**cook & hold**), d.h. warm liefern und bis zur Ausgabe warm halten, wird ergänzt werden durch die Produktionsmethode **cook & chill**, damit auch Menschen mit Handicap in unseren Küchenbereich als Mitarbeiter beschäftigt werden können. Die Methode des Zubereitens, Schockkühlens, gekühlt Ausliefern gefolgt vom „Regenerieren“ vor Ort ist für Menschen mit Handicap wesentlich stressfreier zu bewältigen, als der übliche Großküchenalltag. Geschmack, Qualität, Farbe und Konsistenz der Speisen bleiben bei dieser Garmethode wesentlich besser erhalten. Auf Wusch informieren wir Sie gerne näher!

Wie sind wir erreichbar…

Neue Arbeit Saar gGmbH

Abteilung Cook & Chill Neunkirchen

NAS- Küche / Inklusion
Untere Bliesstraße 71
Sascha Appel, Isabella Knorr
Erreichbarkeit:
Zentrale / Bestellwesen: 06821 / 8243
Büro: 06821 / 86 96 57
sascha.appel@neue-arbeit-saar.de
Fax: 06821 / 87953

Die Neue Arbeit Saar gGmbH (NAS) bietet, basierend auf ihrem Auftrag als kirchlich getragene diakonische Einrichtung, Qualifizierung und Beschäftigung insbesondere für die Zielgruppen des Arbeitsmarktes, die zur Verbesserung ihrer Wettbewerbsfähigkeit einer zusätzlichen Förderung bedürfen.
Wir gehören zu den ältesten Gesellschaften der Arbeits- und Berufsförderung Deutschlands.
Seit über 40 Jahren handeln wir vor Ort um die Folgen von Arbeitslosigkeit durch Angebote der Qualifizierung und Beschäftigung zu mildern und für Betroffene langfristige Perspektiven aufzubauen.

Neue Arbeit Saar gGmbH

Arbeits- und Berufsförderung

Beschäftigungs- und Qualifizierungs-Gesellschaft seit 1977
Eine Einrichtung der Diakonie

„Kindergarten Mittagstisch“

NAS-Küchenbetrieb
EU- Betriebsnummer: SL 700 50

Geschäftsführung: André Forsch
Gesellschafter: Eine Gesellschaft der evangelischen Kirche im Saarland
HRB 9799 Amtsgericht Saarbrücken
USt-ID Nr. DE 138167750
Steuer-Nr. 040/140/05957 Finanzamt Saarbrücken

Unser Angebot:

Wir liefern wochentäglich einen frisch zubereiteten Mittagstisch an Kindertageseinrichtungen, Schulen und die NAS-Sozialkantine.

Unser Küchenbetrieb ist EU- und DGE zertifiziert. Wir bieten Ihnen täglich zwei Vorschläge an, zwischen denen Sie auswählen können.

Auf unseren Speiseplänen ist das DGE-zertifizierte Menü farblich gekennzeichnet und garantiert eine ernährungsphysiologisch ausgewogene Mischkost für die Kita- und Schulverpflegung. Alternativ steht täglich ein vegetarisches Essen zur Wahl.

Bei Ausgabestellen, die besondere Kostformen bestellen wollen, sei es aufgrund vorliegender Lebensmittelintoleranz oder kultureller Besonderheiten in der Lebensmittelauswahl der Mittagstischkunden (muslimische Gäste), sollte dies vor Abschluss eines Liefervertrages bei unserer Küchenleitung anmelden.

Wir empfehlen bei Intoleranzen und echten Allergien die Vorlage eines ärztlichen Attestes und betonen, dass auch während des Portionierens durch hauswirtschaftliche Mitarbeiter der Ausgabestelle eine allergene Vermischung (Vorlegebesteck) erfolgen kann.

Unser Verantwortungsbereich für die Essensausgabe endet mit Übergabe des temperaturgeprüften Mittagsessen bei der Ausgabestelle.

Die Speiseplanung unterliegt der Kennzeichnungspflicht. Dabei werden Zusatzstoffe und Allergene ausgewiesen und zudem auch die Hauptkomponenten einer Mahlzeit nach den ersten drei Hauptzutaten in jedem Plan benannt.

Unsere Kennzeichnung:

Zusatzstoffe:

Farbstoff 1, konserviert 2, geschwefelt 3, Ascorbinsäure 4, Phosphat 5, mit Konservierungsstoffen 6, Antioxidationsmittel 7

Allergene Information (gem. LMIV):

Gluten-haltige Getreide a (Weizen a1, Roggen a2, Gerste a3, Hafer a4) -- Krebstiere b -- Eier c -- Fische d -- Erdnüsse e -- Sojabohnen f -- Milch, einschl. Laktose g -- Schalenfrüchte h (Mandeln h1, Haselnüsse h2, Walnüsse h3, Cashewnüsse h4, Pecanüsse h5, Paranüsse h6, Pistazien h7, Macadamianüsse h8) -- Sellerie i -- Senf j -- Sesamsamen k -- Schwefeldioxid und Sulfite (> 10mg/kg oder 10mg7l) l -- Lupinen m -- Weichtiere n -- und daraus gewonnene Erzeugnisse

Ohne Kennzeichnung:

Laut Rezeptur nicht zugesetzt und nach unserem Kenntnisstand auch nicht in den eingesetzten Rohwaren enthalten. Spuren können jedoch nicht ausgeschlossen werden.

Die Lebensmittelauswahl:

Die Neue Arbeit Saar berücksichtigt in allen Unternehmensteilen mit langfristig wirksamen Konzepten im Bereich der ökologischen Nachhaltigkeit eine effiziente Ressourcennutzung. Auch in der Projektausrichtung der NAS-Küche beinhaltet dies, dass bei der täglichen Produktion Überlegungen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit Berücksichtigung finden. Für die Kundenbeziehung verwenden oder verarbeiten wir ausschließlich saisonale und regionale Waren. Bei allen tierischen Lebensmitteln, wie Milch, Milchprodukten, Ei, Fleisch und Wurstwaren garantieren wir Bioqualität. Fisch stammt ebenfalls aus zertifizierter Bio-Aquakultur oder ist Wildfang. Bei Süßungsmitteln oder Reisgerichten werden fair gehandelte Produkte eingesetzt.

Bitte bedenken Sie, dass unser Mittagstisch auch Krippenkindern angeboten wird. Dies schränkt die Lebensmittelauswahl und das Würzen der Speisen bei der Zubereitung etwas ein und kann in der Häufigkeit des Lebensmitteleinsatzes (Karotten, Püree u.ä) von Zeit zu Zeit auffällig sein.

Unsere Zulieferer:

Viele in der Küche verwendete Komponenten kaufen wir zu. Bitte beachten Sie, dass diese Convenience Produkte trotz größter Sorgfalt und Kontrolle durch den Hersteller und durch uns bei Anlieferung, Weiterverarbeitung, Zubereitung oder Auslieferung die gelegentliche Anwesenheit von Gräten, Knochen- oder Knorpelreste nicht völlig auszuschließen ist!

Unsere Zulieferer benötigen Zeit, daher ist Mittwoch ist der letztmögliche, wöchentliche Bestelltag beim Zulieferer für die jeweils folgende Kalenderwoche. Der Rücklauf ihrer Menüentscheidung für die darauffolgende Kalenderwoche muss daher Dienstag in unserer Küche vorliegen.

Die effektive Essenszahl muss bei Änderungen täglich bis 9 Uhr gemeldet werden. Aus logistischen Gründen werden spätere Änderungen nicht mehr entgegengenommen.