



Manufaktur seit 1960

## Kinder-Verpflegung aus der Hofmann Menü-Manufaktur – natürlich gut!

Liebe Kita-MitarbeiterInnen, liebe Eltern,

selbstverständlich wollen Sie Ihren Kindern eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung bieten. Eine ausgewogene Verpflegung im Kindesalter ist die Grundlage für Gesundheit, körperliche Entwicklung sowie bewusste Ernährungsgewohnheiten.

Entsprechend unserer gelebten Qualitätsphilosophie verwenden wir weder Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe\*, künstliche Farbstoffe oder genetisch veränderte Lebensmittel und legen allerhöchsten Wert auf **garantiert unbedenkliche und mehrfach geprüfte Rohwaren und Zutaten:**



- Unsere Fleisch- und Wurstwaren werden traditionell-handwerklich gefertigt und stammen aus eigener Fleischzerlegung. Selbstverständlich unterliegen sie strengsten Herkunfts- und Qualitätskontrollen. **Unsere Kennzeichnungen können Sie entnehmen, welche Menüs weder Fleisch noch Fleischprodukte bzw. kein Rind- oder Schweinefleisch enthalten.**
- Optimaler Erhalt von Vitaminen und Nährwerten durch umgehendes Tiefgefrieren (Schockfrost) direkt nach der Herstellung sowie schonendes Fertiggaren direkt vor dem Verzehr.
- Die Zertifizierung der Hofmann Menü-Manufaktur nach DIN EN ISO 9001:2000 für angewandtes Qualitätsmanagement durch die DQS steht für ein umfassendes System von Transparenz und Kontrolle.
- Qualität zahlt sich aus: Seit Jahren erhalten wir für unsere Menüs zahlreiche DLG-Prämierungen, u.a. den „Preis der Besten“ in Gold.



Mitglied im Ganztags-schulverband GGT e.V.



Unterstützt von namhaften Ernährungsberatern, erfahrenen Pädagogen sowie der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BFEL) bietet Ihnen die Hofmann Menü-Manufaktur einen wertvollen Beitrag zur gesunden Ernährung Ihrer Kinder.

Mit den besten Grüßen  
Hofmann Menü-Manufaktur – Ernährungsberatung

Dagmar Heckmann  
Dipl. Oecotrophologin