

KINDERKÜCHE

Viele Komponenten – ein Gesamtbild

Traditionelles Handwerk ist das Erfolgsrezept!

Wie zu Hause wird auch bei uns abgewogen, geschnitten, angebraten, abgelöscht, gedünstet, gewendet, abgeschmeckt! Dazu gebe man Wissen, Erfahrung, Innovation, Feingefühl und Leidenschaft. Das Ergebnis ist ein **GOLDMENÜ**.



Seit jeher kochen wir traditionell-handwerklich. Beispiele für diesen Anspruch:

- ⇒ hausgemachte Suppen
- ⇒ faschierte Laibchen werden von Hand geformt
- ⇒ wir stellen unsere Gemüse- und Fleischfonds selbst her
- ⇒ hausgemachter und händisch zerteilter Kaiserschmarrn
- ⇒ alle Saucen werden durch unsere Meisterköche fachmännisch abgeschmeckt
- ⇒ hauseigene Backstube für ofenfrisches Gebäck und Lunchpakete (Wien und Umgebung)

Echtes handwerkliches Können und traditionelle Zubereitung machen den „GOLDENEN“ Unterschied.

Das Reinheitsgebot für unsere hausgemachten GOLDMENÜS

- keine Geschmacksverstärker
- keine Konservierungsstoffe*
- keine künstlichen Farbstoffe
- keine künstlichen Aromastoffe
- keine naturidentischen Aromastoffe
- keine aufgeschlossenen Pflanzeneinweiße
- kein Hefeextrakt
- kein Palmöl**

* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz
** ab April 2022



Verantwortung und Nachhaltigkeit

Wir sind ein ausgezeichnete OekoBusinessWien Betrieb und übernehmen Verantwortung für unsere Umwelt:



- Unsere Küche wird teilweise mit Dampf betrieben, das spart jährlich 7 Tonnen CO₂
- Elektro-Fahrzeuge, Ökostrom und Kompensation erlauben uns eine **CO₂-neutrale Zustellung!**
- Die **BIOPAP®**-Menüschale besteht aus Cellulose und ist kompostierbar nach Europäischer Norm EN 13432.
- **No Food Waste:** Wir produzieren nur **~3,4%** Lebensmittelabfall!

Regionalität und Nachhaltigkeit sind GOLD wert!

GOLDMENÜ verwendet vorwiegend heimische Produkte aus Österreich. Wir achten außerdem auf Lieferanten mit hohem Anspruch an Nachhaltigkeit und Bewusstsein für Lebewesen und Natur - das ist „GOLD wert“.

- ⇒ weitestgehend saisonfrisches Obst & Gemüse
- ⇒ ernährungsphysiologisch hochwertiges Raps- und Olivenöl
- ⇒ Kartoffeln aus dem Waldviertel
- ⇒ Getreide- und Molkereiprodukte aus Österreich
- ⇒ feine Kräuter und edle Gewürze
- ⇒ Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch aus Österreich
ausschließliche Verwendung von Fleisch mit nachgewiesener Herkunft
- ⇒ Verwendung von Freilandeiern
- ⇒ Vermeidung langer, umweltbelastender Transportwege
- ⇒ Einsatz von Lebensmitteln aus kontrolliert-biologischer Landwirtschaft



Die GOLDMENÜ Speisepläne

- Aufgebaut nach neuesten ernährungsphysiologischen Erkenntnissen
- Saisonale und regionale Aspekte werden bei der Speiseplangestaltung berücksichtigt
- Zusätzliche Auswahl für Allergien oder Unverträglichkeiten
- Pürierte Speisen für Krabbelkinder
- BIO-Produkte durch die Bio Austria Garantie zertifiziert
- ÖGE-zertifizierten Menülinien

Abwechslungsreich, nachhaltig, schmackhaft!

Große Auswahl für eine ausgewogene und kindgerechte Ernährung:

- Bio- und Vegetarische Spezialitäten
- Rind-, Kalb- & Schweinefleisch
- Nudel-Spezialitäten
- Geflügel, Fisch
- Faschiertes & Wurstgerichte
- Gemüse, Beilagen & Saucen
- Aufläufe und Pfannengerichte
- Süßspeisen

ergänzt durch:

- Kuchen & Desserts
- Lunchpakete
- Jausenangebot



www.goldmenue.at

GOLDMENÜ - eine Marke der Die Menü-Manufaktur GmbH | Ignaz-Köck-Straße 8/6, 1210 Wien