



Liebe Eltern,

als langjähriger Caterer möchten wir uns gerne kurz vorstellen und Ihnen kleine Einblicke in unsere Arbeitsweise geben. Seit 20 Jahren sind wir als Familienbetrieb in der mittlerweile dritten Generation mit Leidenschaft in der Schulbewirtung tätig und streben stets nach Aktualität und Qualität.

Regional & zertifiziert

Bei der Auswahl unserer Lebensmittel bevorzugen wir regionale Produkte und pflegen langjährige Partnerschaften mit festen Lieferanten, deren hohe Qualität wir sehr schätzen. Bei Lebensmitteln greifen wir auf Produkte mit Zertifikat (z. B. das MSC-Siegel) zurück, um Nachhaltigkeit und Tierwohl zu gewährleisten.



Familie Berger

Unsere eigene Produktion

Einige unserer Lebensmittel werden in eigener Produktion hergestellt, wie beispielsweise unser Leberkäse, Currywurst und weitere verschiedene Wurst- und Fleischsorten. Dabei setzen wir ausschließlich auf deutsche Herkunft und Schlachtung der Tiere.

Abwechslungsreiche Speisepläne

Für die Kinder bieten wir einen sechswöchigen Speiseplan an, welcher eine vielfältige Auswahl anbietet, ohne sich zu wiederholen - mit Ausnahme der Lieblingsgerichte der Schüler.

Täglich bieten wir ein Fleisch- und ein Veggie-Gericht zur Wahl sowie (je nach Schule/Kiga) eine Salatbar und eine Nachspeise an. Regelmäßige Probewochen helfen uns, neue Gerichte zu testen und das Feedback der Schüler einzuholen.

Individuelle Wünsche

Selbstverständlich gehen wir auf individuelle Bedürfnisse ein, sei es kulturell, religiös oder bei attestierten Lebensmittelunverträglichkeiten.

Ihr Feedback ist uns wichtig!

Wir legen großen Wert auf Feedback und stehen im ständigen Austausch mit der Schule, um Anregungen und Kritikpunkte aufzugreifen.

Zertifikate unserer Lieferanten



Kontakt:

Tel. 09906 9090020

info@partyservice-berger.de