



Unser Rezept für eine kindgerechte
Verpflegung in Krippen, Kitas und Schulen



Für Kindergärten und Schulen: RWS Junior

RWS Junior ist unsere Menümarke für eine frische, kindgerechte und abwechslungsreiche Ganztagesversorgung in Kinderkrippen, Kindergärten und Schulen. Ob als Mittagsverpflegung, mit Frühstück und Vesper oder mit einem zusätzlichen Imbissangebot in Schulen – wir passen den Umfang und die Ausrichtung unseres Verpflegungskonzeptes auf die Vorlieben Ihrer Einrichtung an. Eines hat RWS Junior immer gemein: Unser Ernährungskonzept richtet sich nach den neusten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen sowie den Empfehlungen und den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE).

Mehr als nur Geschmackssache: Hoher Frischkostanteil

Seit unserer Gründung setzen wir auf ein Frischsystem. Bei uns wird täglich richtig gekocht! Damit vermeiden wir Nährstoffverluste. Zudem verzichten wir auf Geschmacksverstärker, Farb- und Konservierungsstoffe. Unsere Menümarke RWS Junior steht für viel Obst, Gemüse und Frischkost und orientiert sich bewusst an der sogenannten Bremer Checkliste für eine ausgewogene Ernährung. Das zeigt sich in unserem Speiseplan, der täglich aus vier Menülinien besteht.



20 x 250 Kitas

Mit mehr als 250 betreuten Kitas in 20 Jahren zählen wir zu den bedeutendsten regionalen Anbietern in der Gemeinschaftsverpflegung von Kita- und Krippenkindern in Deutschland.

Sie haben die Wahl: eine Marke, vier Menülinien

Kinder haben unterschiedliche Ansprüche und Geschmäcker. Dem werden wir gerecht mit täglich vier Menülinien, aus denen die Einrichtungen und Eltern für ihre Kinder wählen können:



unser Markenzeichen einer ernährungs-optimierten Frischkostlinie für Kinder

Clever essen, besser essen mit unserer eigens mit Kita-Leiterinnen, dem Leipziger Elternrat und der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung entwickelten Menülinie. Wir bereiten RWS OptiMahl zu nach den DGE-Qualitätsstandards für eine gesunde und sinnvolle Balance aus: reichlich pflanzlichen Lebensmitteln, Gemüse als täglicher Verpflegungsbestandteil, Fleisch und Fisch in Maßen sowie einem sparsamen Umgang mit süßen, fett- und kalorienreichen Lebensmitteln.

RWS OptiMahl

Seelachsfilet mit Zucchini-Gurkengemüse, Petersilienkartoffeln, Tomatensalat

RWS Regional

z. B. für Görlitz
Leberwurstfülle mit Möhrensauerkraut und Kartoffelpüree, Waldbeeryoghurt

z. B. für Dresden
Buchteln mit Vanillesoße, dazu Erdbeerkompott

RWS Spezial

gedünstetes Seelachsfilet mit Zucchini-Gurkenbuttergemüse, dazu Petersilienkartoffeln, Tomatensalat

RWS Veggi

Gabelspaghetti mit Gemüsebolognese, dazu Reibekäse, frisches Obst

unsere kindgerechte ausgewogene Frischkostlinie mit Spezialitäten der Region

Unsere Köche kennen die Gewohnheiten Ihrer Region. So gibt's zum Beispiel in Görlitz die Leberwurstfülle während in Dresden am gleichen Tag die Buchteln auf dem Speiseplan stehen.

unser individuelles Sonderkostmenü für Kinder mit bestimmten Allergien oder Intoleranzen

unsere Menülinie mit einem speziell vegetarisch ausgerichteten Angebot

Gewusst wie: RWS Sonderkostmenüs ähneln einer alltäglichen Mahlzeit und schmecken ohne Bedenken, wie hier für Kinder mit Glutenunverträglichkeit. Die Basis: ein ärztlich verordnetes Attest sowie der ausgefüllte Antrag auf ärztlich verordnete Sonderkost.



Täglicher Genuss nach Plan

Krippen-, Kita- und Schulverpflegung, die gut ankommt! Mit Abwechslung und Ideen auf dem Speiseplan liefern wir Vitamine und Nährstoffe und stellen sicher, dass Essen Spaß macht.

Ob Würzung, Zubereitung oder Verzehrmenge: Unsere Speisen sind altersgerecht. So gibt's etwa Seelachs als Ragout für die Kleinsten und Seelachs als Filet für die Größeren.

Wir unterstützen die Einrichtungen bei der Förderung einer lebendigen Ernährungskultur sowie ausgewogener Essgewohnheiten ihrer Kinder. Mit Produkten wie z. B. Vollkornnudeln und -reis, Eibly, Couscous und Bulgur ergänzen wir das klassische Speisenangebot an Kartoffeln, Nudeln oder Reis.

Mit der Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe auf unseren Speiseplänen erhalten Einrichtungen, Eltern und Kinder einen sicheren Kompass zu ihrem frischen und leckeren Essen. Die hier dargestellten Speisen haben Mustercharakter, sodass keine Auszeichnung erfolgt. Mehr Informationen gibt's im RWS Allergenkompass.

Einen Einheitsgeschmack werden Sie bei RWS nicht finden. Bei uns kochen Köche aus der Region nach regionalen Rezepturen in einer unserer über 40 Küchen in Ihrer Nähe. Regionale Lieferanten unterstützen uns.

MONTAG

Quark mit frischen Kräutern, dazu Salzkartoffeln, Gurkensalat mit Dill

Fettarme Milch und Milchprodukte beinhalten viel Kalzium für starke Knochen



DIENSTAG

Gebratenes Seelachsfilet mit Petersiliensauce, Kartoffelpüree, feinem Eisbergsalat mit Joghurdressing

Rapsöl und der darin gebratene Seefisch enthalten reichlich entzündungshemmend wirkende Omega-3-Fettsäuren



MITTWOCH

Möhrenrohkost, Dinkelgrießbrei mit heißen Erdbeeren



Rohkost ist ein idealer Vitaminlieferant. Außerdem bleiben in ihr die wertvollen Ballaststoffe erhalten.

DONNERSTAG

Hähnchenfleisch mit Kokos-Curry-Soße, Chinagemüse und Vollkornreis

Mageres Geflügelfleisch hat einen hohen Anteil an Kalzium

FREITAG

Zartweizen-Gemüsepfanne, dazu Apfel



Frisches Obst und Gemüse aus der Region - lecker und frisch

Mit Sicherheit gut versorgt

Mit RWS Junior spielen, toben und lernen Ihre Kinder fit und ausgewogen durch den Tag. Wir sorgen mit Sicherheit für eine appetitliche Mahlzeit:



Wir sind immer am Ball: mit unseren nach DIN 9001 zertifizierten Betriebs- und Produktionsabläufen sowie den fortlaufenden Schulungen unserer Mitarbeiter.



Mit unserer eigenen Fahrzeugflotte sind wir flexibel im Einsatz.



Unser Schulspeisen-ABC

RWS Junior ist unsere Alternative zu Schul-Fast-Food, die den Schülern schmeckt, für Eltern finanzierbar ist und sich in Ihren Schulrhythmus einpasst. Für Schulen vereinbaren wir gern zusätzliche Versorgungsleistungen: von der täglich frisch gefüllten Salattheke über einen Nachspeisenbuffet bis zum Free-Flow-System. Verlorene Essenmarken haben wir durch das praktische RWS Chipsystem abgelöst. Unser Online-Bestellsystem erleichtert die Abläufe.



Unsere Rezepturen und die Zubereitung unserer Speisen entwickeln wir mit unserer Ernährungsberaterin und Ökotrophologin stetig weiter.



Unser Eigenkontrollmanagement auf Basis des HACCP-Konzeptes sichert Qualität und Hygiene von der Warenlieferung bis zur Speisenausgabe.



Ob im Havariefall oder bei plötzlicher sommerlicher Hitze - mit unserem Alternativplan sind wir immer gut vorbereitet und Sie erhalten in jedem Fall Ihre Speisen.

Service, der passt

Wer Serviceleistungen anbietet, muss selbst servicestark sein. Wir unterstützen Sie auch über die eigentliche Verpflegung hinaus.

Bestellen leicht gemacht

Mit jeder Kindertages- und Schuleinrichtung schließen wir einen Vertrag über die Speisensversorgung. Dieser bildet die Grundlage für eine tägliche Belieferung mit RWS Junior. Und dann? Gemäß dem Wunsch der Einrichtung führen viele Wege zur Bestellung und Abrechnung:



Gemeinschaftsversorgungsvertrag mit KITA

KITA bestellt Essen bei RWS, RWS sendet Sammelrechnung an KITA



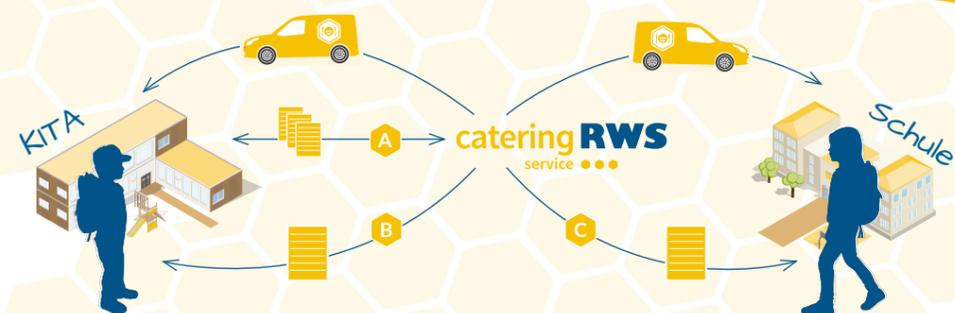
Einzelversorgungsvertrag mit Kita-Eltern

Kita bestellt Essen bei RWS, RWS rechnet direkt mit Kindseltern ab, bis 7.30 Uhr für lfd. Tag; Abbestellung der von der Einrichtung bestellten Mahlzeiten durch Eltern im Online-Bestellsystem



Einzelversorgungsvertrag mit Schulleitern

Direkte Bestellung des Mittagessens durch das Kind über Online-Bestellsystem, tgl. bis 7.30 Uhr für lfd. Tag, RWS rechnet direkt mit Kindseltern ab



Fragen zur Essenbestellung: Tel.: 0341 91703-85* oder -abrechnung: Tel. 0341 561067-18/-19/-20/-21*
E-Mail: kassierung@rws-cateringservice.de | Web: www.rws-gruppe.de/cateringservice/kundenservice

* Mo: 9 - 13 Uhr, Mi/Fr: 9 - 16 Uhr



Petra Zillmann

Leiterin Kita „Rosentalzwerge“ des Herbie e.V. in Leipzig

„RWS OptiMahl kommt bei den Kindern super an und auf den Lieferservice können wir uns verlassen. Er ist pünktlich, akkurat und freundlich. Auch die Beratung lässt keine Wünsche offen.“

Sylvia Knoth

aus Leipzig

„Mein Kind soll sich die Woche über gut und gesund ernähren - auch wenn ich nicht jeden Tag koche. Dank RWS OptiMahl kann ich sicher sein, dass mein Kind jeden Tag bestens versorgt ist.“



RWS erleben

Als Ihr täglicher Ernährungspartner sind wir wirklich nah und persönlich für Sie da. Innovativ und kreativ fördern wir eine ernährungsbewusste Esskultur und ausgewogene Ernährung in Kindertageseinrichtungen und Schulen. Sozusagen RWS zum Anfassen - mit

- regelmäßigen Kontakt zur Einrichtungsleitung und Elternrat zum fachlichen Austausch über Themen der Ernährung, Lebensmittel und Esskultur
- jahreszeitlichen Aktionen in der Einrichtung
- gesunden Aktionen wie unserem Obst/Gemüse des Monats
- Tage der offenen Küche
- Unterstützung Ihrer Veranstaltungen



Rundum-Service mit Extras

Verschaffen Sie sich mehr Flexibilität durch externe Services. Hauswirtschaftliche Serviceleistungen komplettieren auf Wunsch unser Verpflegungskonzept.



Geschmack und Spaß

Regional und frisch – von uns auf Ihren Tisch!

Die RWS Cateringservice GmbH ist auf die Gemeinschaftsverpflegung in Kindertagesstätten und Schulen, Senioren-, Behinderten- und medizinischen Einrichtungen sowie in Unternehmen spezialisiert. Wir sind ein Frischkostenanbieter. Seit 20 Jahren bewirten wir täglich Menschen jeden Alters mit ausgewogenen und regionaltypisch zubereiteten Speisen. In über fünf Bundesländern sind wir für unsere Kunden wirklich nah, persönlich da. Dafür stehen wir mit unserem Namen: RWS – Regional. Wirtschaftlich. Schmackhaft.



Stellen Sie uns auf die Probe!

Besuchen Sie uns in einer unserer über 40 Küchen in Ihrer Nähe oder testen Sie unser Speisenangebot bei einer Verkostung in Ihrem Haus. Wir freuen uns auf Sie!

RWS Cateringservice GmbH

Gebäude 33
Am Alten Flughafen 1
04356 Leipzig
Telefon: 0341 561067-0
Telefax: 0341 561067-25
E-Mail: info@rws-cateringservice.de
www.rws-gruppe.de

Unternehmen der RWS Gruppe



Sie haben Fragen?
In einem individuellen Gespräch
beantworten wir diese gern.

Wir sind wirklich nah
und persönlich für Sie da.

Chemnitz

Telefon: 0371 3350684

Dresden

Telefon: 0351 82146576

Erfurt

Telefon: 0361 6026271

Leipzig

Telefon: 0341 5610670

Potsdam

Telefon: 0331 58169336



wirklich nah. persönlich da.