

Bio in der Schule

Das Komponenten-System für einen gelungenen Einsatz von Bio in der Schulmensa



Bio in der Schulmensa? Dieser häufige Wunsch stellte Mensabetreiber bislang vor große Probleme. Mit dem praktischen Frische-Convenience-Angebot bietet biond nun eine einfache Lösung, die mit System überzeugt und durch Geschmack begeistert.

Sie bekommen von biond einen attraktiven Wochenplan mit reichhaltiger Auswahl:

- ein täglich wechselndes Hauptgericht
- ein täglich wechselndes Front-Cooking-Gericht (z.B. Wok)
- jeweils 5 Sorten Pasta, Saucen und Pestos
- Salatdressings und Desserts
- diverse Beilagen (vorgegart oder trocken) und Milchprodukte

Tag		Gericht	Gebinde kg/St	Vollport. kg/St
MI	Hauptkomponente	Maultaschen, vegetarisch gefüllt	1,0	0,17
	Sauce	Tomatensauce mit Cocktailtomaten	2,5	0,17
	Sonstiges	Käse, gerieben	10,0	0,016
	WOK	Gemüsemischung Türkisch	2,0	0,2
	Sauce	Türkische Sauce vegetarisch	1,0	0,1

Die Speisen werden nach Eingang Ihrer Bestellung in der biond-Systemküche produziert und gekühlt unter Schutzatmosphäre an Sie ausgeliefert. Sie brauchen Sie nur noch im Kombidämpfer regenerieren - fertig!

biond GmbH · Gasterfelder Holz · 34466 Wolfhagen

Tel.: (05692) 99 77 24-10 · Fax: (0561) 99 77 24-24 · www.biond.de · geniessen@biond.de



Antwortfax

Bitte faxen Sie diese Seite an: (05692) 99 77 24 24
oder rufen Sie uns an unter (05692) 99 77 24 10 oder senden uns eine E-Mail an geniessen@biond.de

Ich interessiere mich für die Schulverpflegung von biond

- Rufen Sie mich an unter der Nummer:
- bevorzugt zu diesen Zeiten:
- Senden Sie mir weitere Informationen zu
- Ich habe Interesse an einer Verkostung Ihrer Produkte

Name der Schule:

Anschrift der Schule:

.....

Mein Name:

Meine Funktion in der Schule:

E-Mail:

Telefon:

Verpflegungssystem: Cook&Chill Heianlieferung Selbstkocher

Unsere Mensa wird betrieben durch

Anzahl der Essen aktuell:

Anzahl der Schüler:

Datum, Unterschrift: