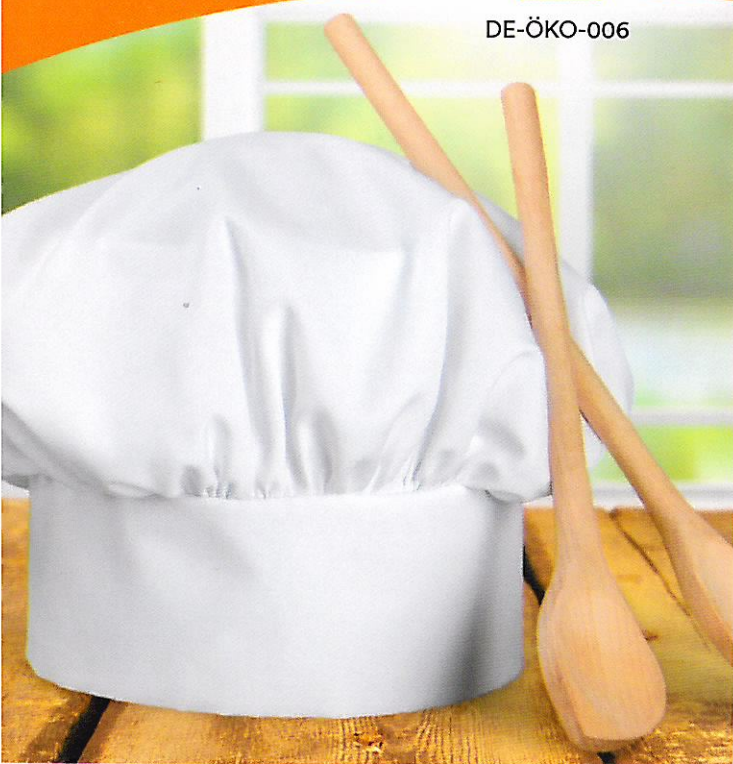




Wir **kochen**  
mit Leidenschaft



DE-ÖKO-006





Marian Reglin,  
Leiter des Betriebsrestaurants  
im Industriepark Gersthofen

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gäste,

als Leiter des Betriebsrestaurants möchte ich Ihnen gerne unsere Philosophie vorstellen, die wir in den letzten Jahren erfolgreich entwickelt und umgesetzt haben. Was uns dabei auszeichnet, ist unser gleichbleibend hoher Anspruch an Produktqualität und Geschmack.

Es ist unsere Aufgabe und unsere Herausforderung, unsere Gäste jeden Tag mit einem guten Essen zu erfreuen. Dabei zeigen wir Ihnen gerne transparent und nachvollziehbar, woher wir unsere Rohstoffe beziehen. Unser Betriebsrestaurant ist bio-zertifiziert und trägt damit zu unserem ökologischen Fußabdruck bei, das Angebot wird kontinuierlich erweitert. Unsere wichtigsten Lieferanten stammen aus der Region (siehe Karte rechts) und werden von uns in regelmäßigen Abständen kontrolliert. Wir überzeugen uns persönlich von der Herkunft und Qualität unserer Ware. Dabei ist unser Denken und Handeln stets von der Tatsache geprägt, dass die Natur uns reich mit dem Wichtigsten beschenkt, was wir für unser Wohlbefinden und unsere Gesundheit benötigen.

Gerne legen wir die Liste unserer Lieferanten für Sie offen – so können Sie sich selbst ein Bild davon machen, woher unsere Produkte stammen; unser Motto lautet: Gutes aus der Region. Wir achten besonders auf kurze Transportwege und einen verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmitteln.

Wir wünschen einen guten Appetit!  
Marian Reglin und Team



# Ihr Partner für eine **gute** und ausgewogene Ernährung

## Ihre Ernährung definieren wir als unsere Verantwortung.

Gesund soll sie sein, ausgewogen und nährstoffreich, frisch und schmackhaft, idealerweise auch noch preiswert. Doch ist dies in der Summe wirklich alles möglich?

Eben dieser Aufgabe stellt sich das Betriebsrestaurant der MVV Industriepark Gersthofen GmbH seit vielen Jahren und erfüllt alle damit verbundenen Anforderungen jeden Tag aufs Neue.

So unterschiedlich wie unsere Ernährungswünsche und Bedürfnisse auch sein mögen, sie folgen dabei individuellen Ansprüchen, auf die wir gerne eingehen.

Für ältere Menschen gelten andere Maßstäbe als für Kinder und Jugendliche, Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten müssen zusätzlich berücksichtigt werden, ebenso wie kulturelle und religiöse Aspekte. Wir erstellen einen auf Ihre Bedürfnisse abgestimmten, individuellen Speiseplan, der nicht nur den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung entspricht, sondern eben auch all diese Ansprüche berücksichtigt und erfüllt.

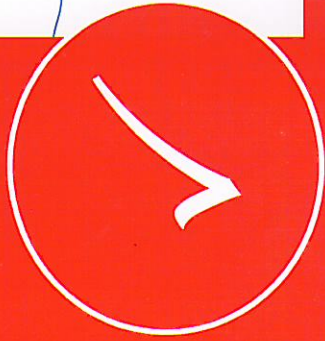
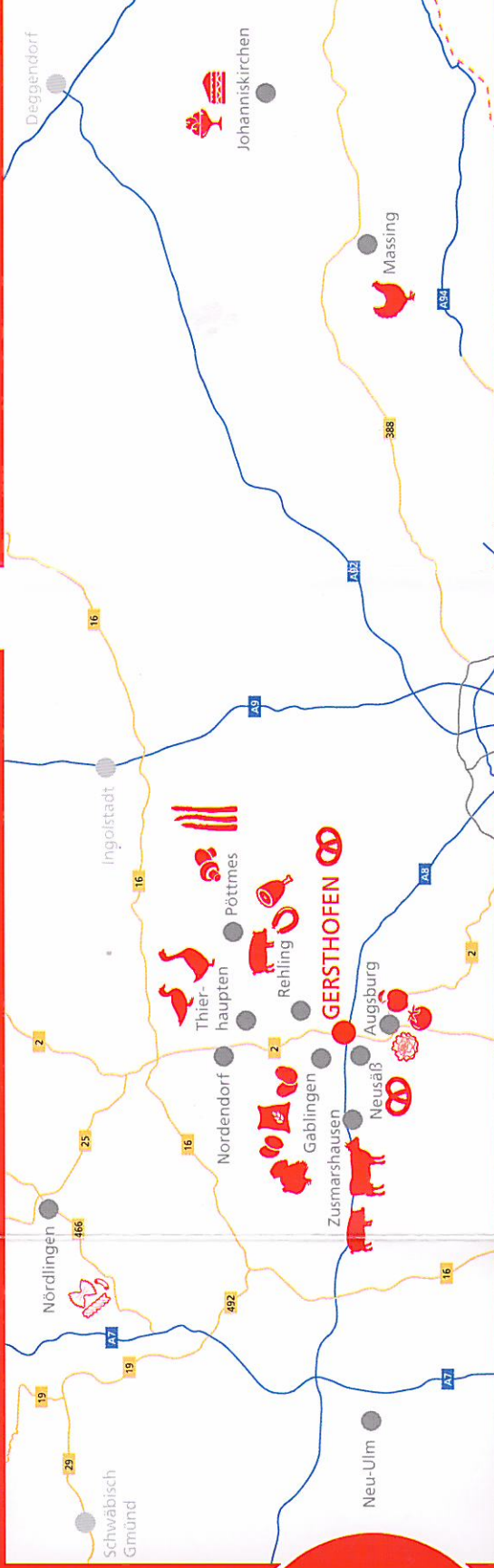
In unserem Team sind diätetisch geschulte Köche und Küchenmeister, die ihre Erfahrung im Bereich Sonderkost in den täglichen Speiseplan einbringen. Ohne Kompromisse erteilen wir künstlichen Aromastoffen und Geschmacksverstärkern eine klare Absage. Dank unseres ausgesuchten Lieferantennetzes haben wir stets die bestmögliche Kontrolle über die von uns verarbeiteten Produkte. Und durch bedarfsorientierte Planung und entsprechenden Einkauf können wir Restmengen weitgehend vermeiden.

Unsere jahrzehntelange Erfahrung und die kontinuierliche Fortbildung unseres Küchenpersonals garantieren Ihnen eine nicht nur schmackhafte wie preiswerte, sondern auch immer eine frisch gekochte und ausgewogene Mahlzeit, an jedem Tag der Woche, 365 Tage im Jahr.

Wir bilden Köchinnen und Köche aus und sorgen damit für qualifizierten Nachwuchs aus den eigenen Reihen.







# Unsere regionalen Lieferanten

## Backwaren

Alois Jindra  
Franzensbader Straße 6, 86368 Gersthofen  
Telefon 0821 491705

Vollwertbäckerei Schneider KG  
Benzstraße 1, 86356 Neuauß

[www.vollwertbaecker-schneider.de](http://www.vollwertbaecker-schneider.de)

## Champignons

BAYERN Champignon GmbH  
Au 5, 86554 Pöttmes  
Telefon 08253 6038

## Eier, Mehl

Hofladen Kratzer GbR  
Hauptstraße 19, 86456 Gablingen  
[www.hofladen-kratzer.de](http://www.hofladen-kratzer.de)

## Enten, Gänse

Bernhard Baumgärtner Landwirt  
Thierhauptener Straße 24, 86672 Thierhaupten  
Telefon 08276 681

## Färsen, Susländer, Schweinefleisch

(Region Ulm)  
CHEFS CULINAR Süd GmbH & Co. KG  
Im Zusamtal 1, 86441 Zusmarshausen  
[www.chefsculinar.de](http://www.chefsculinar.de)

## Fisch

Deutsche See GmbH/NL Ulm  
Lise-Meitner-Ring 11, 89231 Neu-Ulm  
[www.deutschesee.de](http://www.deutschesee.de)

## Hähnchenfleisch

Geflügelschlachterei Groß GmbH, Leonhard Groß  
Moosvogel 21, 84323 Massing  
[www.gefuegel-gross.de](http://www.gefuegel-gross.de)

## Kartoffeln, Kartoffelknödel, Spätzle

Max Kratzer  
Baumstraße 4, 86456 Gablingen  
Telefon 08230 7400

## Nudeln

Rieser Eierteigwarenfabrik e. K.  
Hobelmühle 1, 86720 Nördlingen/Grosselfingen  
[www.rieser-frischeinudeln.de](http://www.rieser-frischeinudeln.de)

## Obst, Gemüse, Salate

Fruchthof Ehinger  
Aulzhäuser Straße 13, 86165 Augsburg  
[www.fruchthof-ehinger.de](http://www.fruchthof-ehinger.de)

## Putenfleisch

Gablinger Truthahnspezialitäten GmbH  
Schlaunweg 9, 86456 Gablingen  
[www.gablinger-putenfleisch.de](http://www.gablinger-putenfleisch.de)

## Spargel

Paul Schmaus  
Au 7, 86554 Pöttmes  
Telefon 08253 6006

## Süßspeisen

Alt Bayerische Küche GmbH  
Eggersdorfer Straße 6, 84381 Johanniskirchen  
[www.altbayerische-kueche.de](http://www.altbayerische-kueche.de)

## Wurstwaren, Fleischwaren, Schweinefleisch

Hörmann Wurst GmbH & Co. KG  
Bergstraße 4, 86508 Rehling  
[www.hoermann-wurst.de](http://www.hoermann-wurst.de)