unnormal
entertainment

Jeder isst so viel er kann, nur nicht seinen Nebenmann.

#nichtnormaleskitacatering

www.unnormal-entertainment.de

Als regional, privat geführte Veranstaltungsagentur betreiben wir neben unseren eigenen Lokalitäten auch eine große Cateringabteilung auf die wir gerne im Bereich der regelmäßigen Lebensmittelversorgung aufmerksam machen wollen.

Das Thema des Kita- und Schul-Caterings ist für uns nicht nur ein einfacher Job sondern eine Aufgabe mit Verantwortung. Nachhaltige und vor allem auch gesunde Ernährung ist gerade im Wachstum ein wichtiges Thema.

Für unsere Kinder nur das beste Essen: hochwertige, regionale Produkte vereint mit einem nachhaltigen und gesunden Konzept in einem ausgewogenen Ernährungsplan, täglich frisch und mit möglichst wenig, bis zu gar keinen deklarationspflichtigen Zusatzstoffen.

2020 haben wir in unserer Cateringabteilung den Bereich der täglichen Belieferung in den Abläufen integriert und sind in der Lage individuell auf Ihre Wünsche und Vorstellungen einzugehen.

Unsere Kinder sind unser wichtigstes Gut. Wir sollten gemeinsam neben der perfekten Betreuung auch für ein ganzheitliches Ernährungskonzept sorgen.

Wie meine Mutter immer sagte: Gute Ernährung ist der Garant für Gesundheit und Glück.

Ihr

Sinan R. Heesen
Gesellschafter und Geschäftsführer
HEESEN GRUPPE

unnormal entertainment®
Kaiser-Friedrich-Halle
Hohenzollern Str. 15
41061 Mönchengladbach
Tel.: +49 (0) 21 61 62 10 74 0
info@unnormal-entertainment.de

So könnte alles ablaufen:

1. Beratungstermin vereinbaren

Wir kommen gerne mit unserem Küchenchef vorbei und präsentieren unser Konzept, besprechen individuell Ihre Anforderung und Erwartungen an uns!

2. Stammdatenermittlung

Wir besprechen gemeinsam Lieferort, Ansprechpartner und eine ungefähre zu erwartende Liefermenge und den Lieferzeitraum.

3. Peisermittlung

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot.

4. Bestellung

Senden Sie uns gerne monatlich die Bestellung nachdem wir Ihnen mitgeteilt haben, welche drei Menüs zur Wahl stehen. Wir sind werktags täglich für Änderungswünsche auch nach Bestellungsschluss erreichbar.

5. Guten Appetit!

Das Essen ist da! Genießen Sie das Beste aus unserer Küche.

Wählen Sie aus! So könnte der Monat aussehen.

KW 1	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Montag	Leichte Geflügelcreme-Curry-Suppe, mit Kokosmilch, Kartoffelwürfeln und Gemüse – J, L, 10	Rinderragout mit Spätzle und Rohkost 2, C, G, I	Blumenkohlbrätling mit Kartoffelpüree und Erbsen A, D, F, G, H, I	Obst und Nachtisch im Wechsel nach individueller Absprache
Dienstag	Reibekuchen mit Apfelmus J, L, H, G, 10	Seelachsfilet mit Kräutersoße, Reis und Spinat D, G	Veggienuggets mit Bratkartoffeln und Blattsalat 5, A, D, H, K, C, G	Obst und Nachtisch im Wechsel nach individueller Absprache
Mittwoch	Putenmedaillon mit Rahmsoße, Reis und Erbsen-Gemüse 3, 5, 8, G, H	Gemüseragout mit Kartoffelpüree I, L, 10, H, G	Pasta mit Napolisoße, Reibekäse und Rohkost 5, A, D, H, K, C, G	Obst und Nachtisch im Wechsel nach individueller Absprache
Donnerstag	Geflügelragout in Rahmsoße mit Farfalle und Möhrengemüse I, L, 10	Pasta mit Rinfleischbolognese, Reibekäse und Rohkost D, H, K, G	Gebratene Geflügelstreifen mit Brokkoli, Reis und Kräuterdip J, L, 10	Obst und Nachtisch im Wechsel nach individueller Absprache
Freitag	Backfisch mit Dilljoghurt, Salzkartoffeln und Bauernsalat A, D, H, K,E, 5	Geflügelleberkäse mit Stampfkartoffeln und Salat D, F	Gemüsefriikadelle mit Dilljogohurt, Salzkartoffeln und Bauernsalat 5, C, G, H, I	Obst und Nachtisch im Wechsel nach individueller Absprache

KW 2	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Montag	Linseneintopf mit Gemüse, Kartoffelwürfeln und Baguette J, L, 10, H, G	Kartoffelcreme Suppe mit Croutons und Vollkornbrot J, L, 10	Veggie Gyros mit Tzaziki, Reis und Krautsalat 5, A, D, H, K, C, G	Obst und Nachtisch im Wechsel nach individueller Absprache
Dienstag	Karotten-Kartoffel-Gemüse mit kleinen Veggiklößchen und Rohkost A, D, F, G, H, L	Hühnerfrikassee mit Kartoffelpüree und Erbsen A, D, F, G, H, L	Veggie Steak mit Rahmsauce, Reis, Erbsen und Möhren 5, A, D, H, K, C, G	Obst und Nachtisch im Wechsel nach individueller Absprache
Mittwoch	Putensteak mit Rahmsauce, Reis und Bohnen 5, A, D, H, K, C, G	Kartoffel-Hackfleisch Auflauf mit Tomatensalat 3, G, I	Veggie-Grünkernbrätling mit Gurkendilljoghurt und Röstkartoffelwürfeln – A, E, G, I	Obst und Nachtisch im Wechsel nach individueller Absprache
Donnerstag	Blattsalat mit Tomate, Gurke, Mais, Paprika und Mozzarella dazu Joghurtdressing – 3, 5, 8, G, H, I, J	Fischfrikadelle mit Bratkartoffeln und Rohkost D, H, K, E	Pizza mit Tomate und Käse J, L, 10, H, G	Obst und Nachtisch im Wechsel nach individueller Absprache
Freitag	Heringstip mit Kartoffeln und Essiggurke 1, 2, 5, D, G, I, J	Karotten-Kürbis-Kern-Rösti mit Apfelmus D, F	Pasta mit Napolisauce und Reibekäse D, F	Obst und Nachtisch im Wechsel nach individueller Absprache

KW 3	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Montag	Karotten-Kartoffel-Eintopf mit kleinen Rindfleischklößchen 3, C, G, I	Hähnchenkeule mit Reis, gelben und roten Karotten, Bratensauce I, J	Veggie Schnitzel mit Rahmsauce, Reis und Rohkost 5, A, D, H, K, C, G	Obst und Nachtisch im Wechsel nach individueller Absprache
Dienstag	Putenmedillons mit Rahmsauce, Kartoffelpüree und Erbsengemüse G, H, I	Rührei mit Salzkartoffeln und Spinat J, L, 10, H, G	Gnocchi mit Tomatensauce, Reibekäse 5, A, D, H, K, C, G	Obst und Nachtisch im Wechsel nach individueller Absprache
Mittwoch	Salzkartoffeln, Kräuterquark und Salat G	Puten Kebap mit Joghurt Dipp, Reis und Gurkensalat J, L, 10	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln, Gemüse und Baguette A, G, H, I, J	Obst und Nachtisch im Wechsel nach individueller Absprache
Donnerstag	Kartoffelcreme Suppe mit Croutons und Baguette J, L, 10	Tortellini mit Birne Frisches Füllung dazu Käse Sauce und Reibekäse J, L, 10, H, G	Gemüsefrikadelle mit Veggisauce, Kartoffelknöpfle und Erbsen 5, A, D, H, K, C, G	Obst und Nachtisch im Wechsel nach individueller Absprache
Freitag	Seelachsburger mit Remoulade, Kartoffelwedges und Krautsalat A, D, F, G, H, I	Spaghetti Bolognese mit Reibekäse und Möhren-Orangen-Salat D, H, K, G	Veggie Kebap mit Joghurt Dipp, Reis und Gurkensalat J, L, 10, H, G	Obst und Nachtisch im Wechsel nach individueller Absprache

KW 4	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Dessert
Montag	Erbseneintopf mit Gemüse, Kartoffelwürfeln und Baguette J, L, 10, H, G	Valess Schnitzel mit Pasta, Kräutersauce und Salat A, D, ,F G, H, L	Spiralnudeln mit weißer Sauce, Reibekäse und Rohkost A, D, F, G, H, L	Obst und Nachtisch im Wechsel nach individueller Absprache
Dienstag	Geflügel Nürnberger mit Reis, gelben und roten Karotten, Bratensauce J, L, 10	Farfalle mit Napolisauce, Reibekäse und Salat 1, A, G, I	Gemüse Bällchen mit Reis, gelben und roten Karotten, Veggisauce J, L, 10, H, G	Obst und Nachtisch im Wechsel nach individueller Absprache
Mittwoch	Nudeln mit Käse-Gemüse-Sauce, Reibekäse J, L, 10, H, G	Geflügelhackbraten mit Bratensauce, Reis und Fingermöhren J, L, 10	Fischfrikadellchen mit Kartoffelpüree und Salat A, D, F, G, H, L	Obst und Nachtisch im Wechsel nach individueller Absprache
Donnerstag	Geflügelbockwurst mit Ketchup und Kartoffel-Gruken-Salat D, H, K, E	Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelpüree und Rohost A, D, F, G, H, L	Spaghetti Bolognese vom Veggie mit Reibekäse A, D, F, G, H, L	Obst und Nachtisch im Wechsel nach individueller Absprache
Freitag	Fischstäbchen mit Remoulade, Salzkartoffeln und Salat 5, A, D, F, G, H , L	Seelachsfilet mit Kräutersauce, Reis und Spinat D, G	Linsengemüse mit Gemüsebrätlingen J, L, 10, H, G	Obst und Nachtisch im Wechsel nach individueller Absprache

Der Platz für Ihren Traum:

unnormal
entertainment

Es gibt nur ein Vergnügen, das größer ist als die Freude, gut zu essen: Das Vergnügen, gut zu kochen.

www.unnormal-entertainment.de