

EINE MARKE VON

Prima  
\*\*\* MENÜ \*\*\*

IHR HIGH CONVENIENCE PARTNER

# Kids

menü 100% Bio



DE-ÖKO-001  
EU-/Nicht-EU-  
Landwirtschaft



# KIDS MENÜ – 100% BIO

## Sicherheit

Gleichbleibend höchste Qualität durch einheitliche Zubereitung gemäß HACCP. Einfaches Handling mit minimalem Personalaufwand für maximalen Genuss.

## Nachhaltigkeit

Geringer Energie- und Wasserverbrauch, weniger Müll und Reinigungsmittelsatz in der Küche durch nachhaltige und kompostierbare Verpackung von BIOPAP. Gut für die Umwelt und gut für das Budget der Betreuungseinrichtungen.



## Qualität

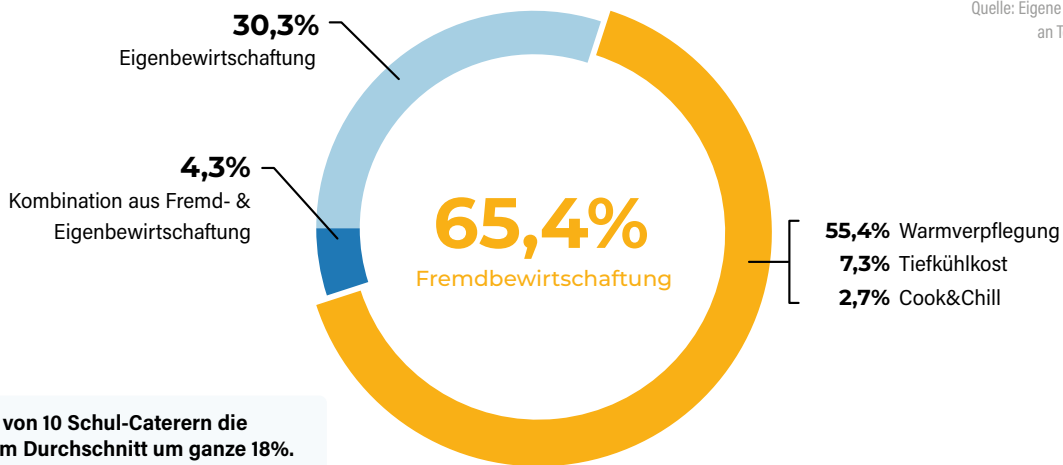
100% Bio-Zutaten und an DGE-Empfehlungen orientierte Mahlzeiten, speziell entwickelt für kleine Esser.

## Wirtschaftlichkeit

Bio muss nicht teuer sein. Günstiger Einkaufspreis für volle Transparenz und eine sichere und planbare Kalkulation. Für die einfache Zubereitung ist kein qualifiziertes Personal erforderlich.

# Der Verpflegungsmarkt

**Kita-Träger entscheiden sich überwiegend für eine Fremdbewirtschaftung.**  
Als Verpflegungssystem wählen sie am häufigsten die Warmverpflegung.



**In 2022 haben 9 von 10 Schul-Caterern die Preise erhöht - im Durchschnitt um ganze 18%.**

Quelle: Umfrage des Verbandes deutscher Schul- und Kitacaterer VDSKC.

30% der im Rahmen der bundesweiten VeKiTa Studie befragten Kitas bereiten das Mittagessen täglich in Eigenregie zu. Zwei Drittel der Einrichtungen beziehen die Verpflegung über einen externen Speisen-Anbieter. Dabei wird das Essen in über 55% der Fälle warm angeliefert.

Die VeKiTa Studie zeigt, dass sich **nur knapp 10% der Anbieter auf die Verpflegung von Kindern und Jugendlichen spezialisiert haben.**

## Rund 2,5 Millionen Kinder essen täglich in der Kita zu Mittag.

In vielen Einrichtungen wird das Essen von einem Verpflegungsdienstleister geliefert. Diese sind nur selten auf die Zielgruppe Kinder spezialisiert. Heute möchte jeder Bio, lecker und gesund. Aber kalkulationstechnisch werden hochwertige Bio-Zutaten als zu teuer abgestempelt.

**Bio muss nicht teuer sein!**

Hier kommen wir ins Spiel - mit fast zwei Jahrzehnte langer Expertise in der Entwicklung und Zubereitung von leckeren Kindergerichten. Seit 2006 Bio zertifiziert.

„KIDS MENÜ - 100% BIO“ ist ein einfaches Baukastensystem für die professionelle Kinderverpflegung. Nur 100% Bio-Zutaten in nachhaltiger Verpackung - speziell für die Bedürfnisse von Großhandel und Großverbrauchern.

**Nimm, was du brauchst**

„KIDS MENÜ - 100% BIO“ bietet eine große Auswahl an Bio-Hauptgerichten für die Tellermitte und dazugehörige Beilagen, die nach Belieben portioniert und kombiniert werden können. Hier darf jeder selbst entscheiden, ob er die Beilagen in Eigenregie frisch zubereitet oder sich für unser umfangreiches Angebot entscheidet.

Alle Gerichte lassen sich in den gängigen Geräten der Einrichtungen mit minimalem Ressourcenaufwand zubereiten: ob Konvektomat, MerryChef oder Ofen - kein Problem!

**Einfaches Handling**

Tellermitte

+

Beilagen

=



# Leckere Kindergerichte



# 100%



## 100% Bio-Zutaten, wenig Zucker, wenig Salz – ausgewogen und lecker. Fast wie zu Hause!

Leckere Bio-Gerichte für die Tellermitte, die nach Belieben mit Beilagen kombiniert werden können – aber nicht müssen.

Die vielfältigen, speziell auf die Bedürfnisse der kleinen Esser ausgerichteten Speisen bringen Abwechslung auf den Teller und sind einfach lecker.

ohne künstliche Geschmacksverstärker

mit natürlichen 100% Bio-Zutaten aus ökologischem Landbau und artgerechter Tierhaltung

Hergestellt in Deutschland



Tellermitte

Die beliebtesten Kindergerichte für die Tellermitte. Ob leckere Lasagne, herzhaftes Rindergulasch oder Milchreis mit fruchtiger Erdbeersauce – die Auswahl ist riesig – auch an vegetarischen Gerichten. Speziell für Kinder zubereitet.



Wähle eine passende Beilage oder bereite diese einfach selbst zu. Du hast die Wahl!

Alle Gerichte lassen sich mit minimalem Aufwand in den gängigen Geräten der Einrichtungen oder Caterer zubereiten. Ob Konvektomat, MerryChef oder Ofen – kein Problem.

Durch die schonende Tiefkühlagerung bleiben die wertvollen Nährstoffe erhalten – so sind die Gerichte immer frisch, gesund und schmecken richtig, richtig gut!



# 100%

## Biologisch abbaubare Verpackung

Alle „KIDS MENÜ – 100% BIO“ Gerichte für die Tellermitte und alle Beilagen sind in praktischen Halb-GN-Schalen von BIOPAP verpackt. Nachhaltig und kompostierbar.

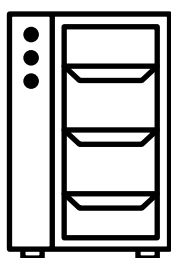
- ✓ Bei der Herstellung der BIOPAP Halb-GN-Schale wird nahezu komplett auf nachwachsende Rohstoffe zurückgegriffen. Damit werden etliche Ressourcen geschont – ohne Plastikfolie und PET.
- ✓ Die BIOPAP Schale ist kompostierbar nach Europäischer Norm EN 13432 und damit in 90 Tagen abbaubar.
- ✓ Das Fraunhofer-Institut für Umwelt-, Sicherheits-, und Energietechnik UMSICHT hat die BIOPAP Schale in Bezug auf den Carbon Footprint (CO<sub>2</sub>-Bilanz) und auf die End-of-Life-Phase geprüft. Das Ergebnis: die BIOPAP Schale ist im Vergleich zur herkömmlichen Schale mit Plastikanteil aus Klimasicht in allen betrachteten End-of-Life-Szenarien von Vorteil.

## Für alle Geräte geeignet

Von der Tiefkühlung bis zur Zubereitung.



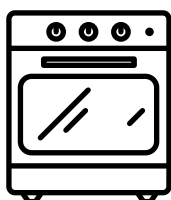
Von -80 bis 215° Celsius



Konvektomat



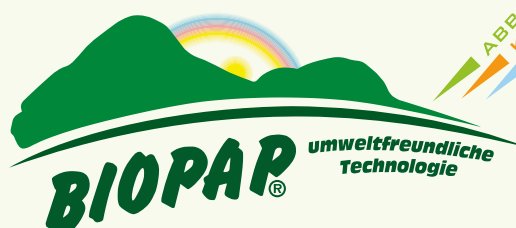
Mikrowelle



Ofen



Merrychef



ABBAUBAR  
KOMPOSTIERBAR  
RECYCLERBAR

# Unsere High Convenience Marken

Prima Menü ist seit 1995 ein modernes Familienunternehmen aus dem Herzen Ostwestfalens und führender Anbieter von hochwertigen und leckeren Fertiggerichten. Wir stehen für Qualität, Nachhaltigkeit und besonders guten Geschmack.

Mit unserer High Convenience Markenwelt sind wir professioneller und zuverlässiger Partner für Großhandel, Großverbraucher und Lebensmitteleinzelhandel.



## KIDS MENÜ – 100% BIO

Bio muss nicht teuer sein und trifft genau den Geschmack der Kids von heute. Leckere Kindgerichte für die Tellermitte, speziell für Einrichtungen mit Verpflegung und für Caterer. 100% Bio und in 100% biologisch abbaubarer Verpackung. Schnell und einfach in der Zubereitung im Konvektomat, MerryChef oder im Ofen.



## Prima Menü

Leckere Fertiggerichte für jedermann. Angefangen bei der Currywurst mit Pommes, über das Schnitzel Wiener Art bis zum vegetarischen Kartoffel-Gemüse-Auflauf, hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Für die Verpackung verwenden wir ausschließlich FSC-zertifiziertes Kartonmaterial. Alle Gerichte sind für die Zubereitung in der Mikrowelle oder im Backofen geeignet.



## Tam!Tam!

Leckere Bio-Gerichte zum erschwinglichen Preis. Neben beliebten Pasta-Klassikern wie Lasagne Bolognese und Gemüse-Lasagne bieten wir eine Reihe weiterer Produkte in Bio-Qualität. Für die Verpackung verwenden wir ausschließlich FSC-zertifiziertes Kartonmaterial. Alle Gerichte lassen sich schnell und einfach in der Mikrowelle oder im Backofen zubereiten.



## YOURSOUSCHEF

High Convenience Tiefkühlprodukte für Großverbraucher und professionelle Gastronomie. Gerichte für die Tellermitte in bester Qualität nach feinsten Rezepturen, speziell für den schnellen und unkomplizierten Einsatz in der Profi-Küche. Einfaches Handling durch Regenerieren im Konvektomat, Kombidämpfer, MerryChef oder Ofen.



## HOTPOT

Vegane Bio-Suppen mit besten Zutaten, garantiert aus biologischem Anbau. Lecker und gesund – ohne Palmöl und ohne Konservierungsstoffe, in einem Becher aus nachhaltigem Material. Minutenschnelle und einfache Zubereitung im Kochtopf oder in der Mikrowelle.



IHR HIGH CONVENIENCE PARTNER

## Kontakt

Kay Roland Köchy  
Vertrieb

+49 1515 253 10 26  
kay.koechy@primamenue.de

