



## LIEBE RATATOUILLES,

WIR HOFFEN, DASS SIE GESUND UND MUNTER IN DAS NEUE JAHR GESTARTET SIND. IN DIESEM NEWSLETTER MÖCHTEN WIR IHNEN UNSERE ANGEPASSTEN BESTELLREGELUNGEN VORSTELLEN. UNSER ZWEITES GROßES THEMA IST, WIE WIR MIT ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN UMGEHEN.

## NACHHALTIG BESTELLEN

Da uns Nachhaltigkeit besonders am Herzen liegt, möchten wir möglichst ressourcenschonend kochen. Dazu gehört ein achtsamer Umgang mit Lebensmitteln.



Daher können wir Abbestellungen bis **drei Tage** vor der Lieferung berücksichtigen. Sollten Sie an diesem Tag aufgrund von Krankheit, Schließung usw. die Essensanzahl verkleinern müssen, versuchen wir die Speisen zu reduzieren bzw. nicht zu liefern. Eine Erstattung bei der Abrechnung ist jedoch nicht möglich, da wir bereits eingekauft und vorproduziert haben. Aus hygienischen Gründen können die Speisen nicht mehr anders verwertet oder verarbeitet werden.

Bitte geben Sie Ihre Bestellungen für die darauffolgende Woche **bis Mittwoch 14 Uhr** bei uns auf. Sollten Sie vergessen haben zu bestellen, (das kann ja vorkommen) geben wir unser Bestes Ihnen noch am gleichen Tag, sofern zeitlich möglich, ein alternatives Gericht zu liefern. Für den darauffolgenden Tag können wir ebenfalls das Essen liefern, was verfügbar ist.



Mehr Infos zum Thema Bestellungen finden Sie hier:  
[www.ratatouille-catering.de/bestellen-lieferessen-kindergaerten-kita-hort](http://www.ratatouille-catering.de/bestellen-lieferessen-kindergaerten-kita-hort)

## UNVERTRÄGLICHKEITEN, ALLERGIEN & BESONDERE ERNÄHRUNGSFORMEN

Essen soll schmecken und Spaß machen! Damit sich Eltern und Kinder keine Sorgen um Unverträglichkeiten und Allergien machen müssen, bieten wir die Möglichkeit folgende Unverträglichkeiten beim Zubereiten unserer Essen zu beachten:



**Lactose, Gluten, Ei, Soja, Nüsse (Erdnuss), Sellerie, Tomate, Zitrusfrüchte, Curry, Fructose.** Bei weiteren Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.

Wir bemühen uns die Unverträglichkeiten in der Zusammenstellung unseres täglichen Speiseplans zu berücksichtigen. Aufgrund der Komplexität ist es leider nicht immer möglich. In diesem Fall bereiten wir gerne ein extra Gericht zu, damit jede\*r satt und zufrieden ist. Das Wohl Ihres Kindes im Auge bitten wir für unsere Dienstleistung Sonderessen/Unverträglichkeiten um ein ärztliches Attest.

Uns ist wichtig ein vielfältiges, gesundes und leckeres Angebot anzubieten. **Bio, lokal, nachhaltig** und **bezahlbar** sind unserer Schwerpunkte. Von ayurvedisch bis vegan – es gibt mittlerweile eine Reihe von tollen Ernährungsformen, die wir bereits in unseren Speiseplan integrieren. Seien Sie bitte nicht enttäuscht, wenn wir nicht **alle** Wünsche berücksichtigen können.



Alles über Ernährungskonzept finden Sie auf unserer Website:

[www.ratatouille-catering.de/das-kommt-auf-den-tisch-in-der-kita](http://www.ratatouille-catering.de/das-kommt-auf-den-tisch-in-der-kita)

## HINWEIS ZU DEN SPEISEPLÄNEN



Unsere Speisepläne werden ab diesem Jahr mindestens vier Wochen im Voraus im Bestell-System veröffentlicht. Für Sie bieten wir damit die Möglichkeit entspannt mit dieser Vorlaufzeit zu bestellen.

