



CJD Catering Zeche Germania
Dortmund

Angebotsmappe

Mittagsverpflegung für Kitas & Schulen

Inhalt

Über uns	3
Warum wir?	4
Unser Angebot	5
Qualitäts- und Hygienestandards	5
Referenzen	5
Preisübersicht & Konditionen	6
Musterspeiseplan	6
Kontakt	8

Über uns

Das CJD ist eines der größten christlichen Bildungs- und Sozialunternehmen in Deutschland. Seine rund 10.600 Mitarbeitenden fördern und begleiten Kinder, Jugendliche und Erwachsene an 388 Standorten in Kitas, Schulen, Berufsbildungswerken und Lehrbetrieben, in Kliniken, Reha-Einrichtungen, Wohngruppen und Werkstätten.

Der seit der Gründung des Werkes 1947 geprägte Leitgedanke „Keiner darf verloren gehen!“ bedeutet heute für das CJD, dass jeder Mensch das Recht hat, Teil der Gesellschaft zu sein. Das CJD unterstützt Menschen auf diesem Weg. Es befähigt Menschen, ihre Persönlichkeit zu entfalten und ein selbstständiges Leben zu führen durch bedürfnisorientierte und vernetzte Angebote.

Auf der Zeche Germania verbinden wir soziale Verantwortung mit professionellem Catering. In unserer Küche qualifizieren und beschäftigen wir Langzeitarbeitslose und Menschen mit Beeinträchtigungen – und schaffen so echte Perspektiven für den Einstieg in den ersten Arbeitsmarkt.





Warum wir?

Wir, das **Catering der Zeche Germania**, sind ein regionaler Anbieter hochwertiger Mittagsverpflegung für Kindergärten und Grundschulen.

Unsere Mission ist es, Kinder mit gesunden, regionalen und nachhaltigen Mahlzeiten zu versorgen. Dabei legen wir besonderen Wert auf Qualität, Zuverlässigkeit, Flexibilität und partnerschaftliche Zusammenarbeit.

Das zeichnet uns aus:

- Kindgerechte, ausgewogene Mahlzeiten
- Regionaler und nachhaltiger Fokus
- Soziale Verantwortung mit Wirkung
- Verlässliche Strukturen und ein persönlicher Ansprechpartner

Unser Angebot

Wir bieten abwechslungsreiche Speisepläne mit frischen, regionalen und saisonalen Zutaten. Unsere Menüpläne sind kindgerecht gestaltet und berücksichtigen ernährungsphysiologische Anforderungen.

Wir bieten außerdem:

- Berücksichtigung von Allergien und Sonderkost
- Orientierung an den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)
- Flexible Bestellmöglichkeiten, um einer Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken
- Kurzfristige Unterstützung bei Ausfall des eigenen Kochs
- Kulinarische und personelle Unterstützung bei Festen in Ihrer Einrichtung

Qualitäts- und Hygienestandards

Unsere Küche arbeitet nach HACCP-Standards.

Alle Speisen werden unter strengen hygienischen Bedingungen zubereitet und geliefert.

Wir verfügen über sämtliche relevanten Nachweise und Zertifikate und sind zudem eine offiziell EU-zertifizierte Küche.

**Nachhaltiges
Catering -
Soziale
Perspektiven.**



Referenzen

Zahlreiche Einrichtungen vertrauen bereits auf unsere Leistungen.
Hier einige Stimmen:

André Lukas – Fachbereichsleitung

Jugend, Offene Ganztagschulen & Freiwilligendienste:

„Als Träger von sechs offenen Ganztagsgrundschulen arbeiten wir seit Jahren vertrauensvoll mit dem CJD Dortmund zusammen. Immer dann, wenn wir in Notsituationen die Mittagsverpflegung unserer Schülerinnen und Schüler nicht selbst sicherstellen können, unterstützt uns der CJD zuverlässig mit der Lieferung von Mittagessen.

Besonders hervorheben möchten wir die hohe Flexibilität und Professionalität des Teams: Auf kurzfristige Bedarfe wird schnell und unbürokratisch reagiert, zugleich werden eigene Ideen eingebracht, die unsere Abläufe bereichern. Das Essen ist stets gut dimensioniert, ausgewogen und wird von den Kindern sehr gerne angenommen.

Wir schätzen die Zusammenarbeit mit dem CJD außerordentlich und können ihn als Partner in der Mittagsverpflegung uneingeschränkt empfehlen.“



Preisübersicht & Konditionen

Unsere Preise richten sich nach der Menüauswahl. Eine genaue Übersicht erhalten Sie auf Anfrage.

Wir bieten faire Vertragslaufzeiten und eine unverbindliche Testphase an.

Musterspeiseplan

So könnte ein Speiseplan aussehen:

MONTAG: **Curryhähnchen** ^{A13}
Reis
Obst

DIENSTAG: **Vales Toscana Schnitte** ^{A1/A2/A8/2}
Arrabiata Sauce ^{A13}
Püree ^{A8/1}
Farmersalat ^{1/7/9/A13}

MITTWOCH: **Erbseintopf** ^{A10/A13}
Vollwertbrötchen ^{A2}

DONNERSTAG: **Bolognese** ^{A13}
Fussili ^{A2}
Parmesan ^{A8/2/7}
Mischsalat Sylter Dressing ^{A1/A2/A8/A10}

FREITAG: **Seelachsfilet** ^{A1/A2/A4}
Senfsauce ^{A2/A8/A13}
Kartoffeln

Ihre Ansprechpartnerin

Cateringleitung

Malin Huhle

Telefon: 0231 961307149

Mobil: 0170 2748946

E-Mail: malin.huhle@cjd.de



*Gerne laden wir Sie zu einer unverbindlichen Testphase ein.
Vereinbaren Sie einen Gesprächstermin oder besuchen Sie unsere Website.*



www.zeche-germania.cjd.de

cjd
Das Bildungs- und
Sozialunternehmen

CJD NRW Nord
Martener Straße 429
44379 Dortmund
Telefon: 0231 961307149
Fax: 0231 961307 132
cjd.dortmund@cjd.de
www.cjd.de/nrw-nord