

Kinderverpflegung mit Zukunft

NACHHALTIGE TIEFKÜHLVERPFLEGUNG ALS ECHTER GEWINN FÜR GEMEINDEN

Eine gute Mittagsverpflegung schafft Mehrwert. Sie unterstützt Kinder in ihrer Entwicklung, entlastet Betreuungseinrichtungen und stärkt das Vertrauen von Familien und Gemeinden. Die Anforderungen an die Verpflegung in Kindergärten, Schulen und Horten steigen stetig. Gefragt sind kindgerechte Speisen, hohe Qualität, Nachhaltigkeit, Versorgungssicherheit und ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen. Mit dem Hilfswerk Menüservice werden diese Anforderungen im Alltag von Kinderbetreuungseinrichtungen praxisnah umgesetzt – mit dem Ziel, Kinder zuverlässig, ausgewogen und alltagstauglich zu versorgen.

Kindgerechte Verpflegung als Qualitätsauftrag

Eine hochwertige Kinderverpflegung umfasst weit mehr als das Bereitstellen eines Mittagessens. Sie trägt wesentlich zum Wohlbefinden der Kinder bei – und muss sowohl ernährungsphysiologischen Anforderungen als auch den organisatorischen Rahmenbedingungen in Einrichtungen gerecht werden. Beim Hilfswerk Menüservice für Kinderbetreuungseinrichtungen wird auf ausgewogene und altersgerechte Mahlzeiten genauso geachtet, wie auf abwechslungsreiche Speisepläne mit saisonalen, regionalen und vegetarischen Angeboten. Gerade im Betreuungsalltag ist entscheidend, dass Mahlzeiten nicht nur geplant, sondern auch tatsächlich angenommen werden. Kinder sollen die Möglichkeit haben neue Lebensmittel kennenzulernen und auszuprobieren – idealerweise in Kombination mit bereits vertrauten und beliebten Gerichten. So wird die Akzeptanz erhöht und die Neugier gefördert. Beim Hilfswerk Menüservice werden hochwertige Rohstoffe eingesetzt und auf Geschmacksverstärker verzichtet. Bei der Auswahl der Zutaten wird großen Wert auf Qualität und Herkunft gelegt.

Moderne Tiefkühlverpflegung, die planbar ist

Durch schonendes Schockfrostern bleiben Geschmack, Struktur und wertvolle Inhaltsstoffe bestmöglich erhalten. Gleichzeitig entsteht ein entscheidender Vorteil für Einrichtungen: Planbarkeit. Für Schulen und Kindergärten bedeutet das eine konstant hohe Qualität über das ganze Jahr. Die Speisen können je nach Bedarf flexibel aufbereitet werden. So wird Lebensmittelverschwendung reduziert. Unabhängig von Personalengpässen wird eine hohe Versorgungssicherheit garantiert mit einem klar strukturierten und alltagstauglichen Ablauf.

Die Unternehmen Hilfswerk Niederösterreich und Goldmenü bringen starke Kompetenzen mit: langjährige Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung, regionale Verankerung und ein tiefes Verständnis für die Anforderungen sozialer Einrichtungen. Goldmenü entwickelt und produziert kindgerechte Menüs nach traditionellen österreichischen Rezepturen, mit Fokus auf sorgfältige Zubereitung, Qualitätssicherung und alltagstaugliche Umsetzung. Das Hilfswerk Niederösterreich sorgt dafür, dass diese Verpflegung zuverlässig in den Einrichtungen ankommt. Das Ergebnis ist kein reiner Lieferprozess, sondern ein funktionierendes Gesamtsystem, das Strukturen entlastet und Sicherheit schafft.

Was Gemeinden dadurch konkret gewinnen

Die professionelle Verpflegungslösung hat viele Vorteile für die Gemeinden. Die Kosten sind planbar und transparent. Schulen und Kindergärten werden spürbar entlastet. Die Versorgung ist je nach Standortgröße skalierbar. Auch bei Personalausfällen besteht eine hohe Versorgungssicherheit. Pädagogisches Personal wird entlastet. Mit dem Hilfswerk Menüservice wird Kinderverpflegung nicht zur Zusatzaufgabe, sondern zu einem stabilen Bestandteil der kommunalen Infrastruktur.

	Suppe/Dessert	Hauptspeise	Hauptspeise Bio
Kindergarten	€ 0,82	€ 2,65	€ 3,29
Volksschule	€ 0,87	€ 3,29	€ 3,79
Hauptschule	€ 0,99	€ 3,85	€ 4,49

Alle Preise sind exkl. Mehrwertsteuer und gültig ab 01.09.2026. Die Zustellung erfolgt ab 25 Portionen (Suppe + Hauptspeise) pro Tag (Montag bis Freitag). Preise inklusive Leihgeräte und Einschulung am Standort.

Serviceleistungen & Extras

- Verkostungen und Vorträge bei Elternabenden
- Hygieneschulungen an den Standorten
- Jährliche Umfrage für Pädagoginnen/Pädagogen und Eltern

Andrea Feßl

Leitung Hilfswerk Menüservice

T 0676 8787 14297

M menueservice@noe.hilfswerk.at

