

Albert Wöhrle

bio-partyservice bio-catering

Wir verwenden beste Zutaten

Alle Lebensmittel und Zutaten beziehen wir ausschließlich aus biologischem Anbau.

Wir kaufen regional ein

Der Speiseplan variiert jahreszeitlich mit dem Angebot an Gemüse, Obst und Salat. Wir arbeiten bevorzugt und kontinuierlich mit Erzeugern der Region zusammen.

Wir kochen noch selbst

Wir kochen weder mit Fertigsoßen, noch geben wir fertige Desserts und Salate aus. Alle Gerichte werden in unserer Küche frisch zubereitet. Einmal pro Woche gibt es selbst gemachten Kuchen. Auch Kartoffelbrei, Semmelknödel und Spätzle bereiten wir selbst zu – einfach alles!

Wir bieten Genuss pur

Wer Frisches immer frisch zubereitet, kann auf vieles verzichten, z.B. auszeichnungspflichtige Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker sowie künstliche Aroma- und Konservierungsstoffe. Gerade diese Zusatzstoffe gelten als problematisch, da hier viele Allergien und Unverträglichkeiten auftreten.

Kinderessen

Sie profitieren von unserer langjährigen Erfahrung!

Unser Speiseplan ist abwechslungsreich und berücksichtigt die Bedürfnisse der Kinder und die Anforderungen an eine gesunde Kindermahlzeit. Wir bieten ein- bis zweimal pro Woche Fleisch an. Es gibt täglich zwei Menüs zur Auswahl. Ein vegetarisches Gericht ist immer dabei.

Albert Wöhrle
Bio-Partyservice & Bio-Catering
Simonswälderstr. 50
79261 Gutach-Bleibach
tel 0 76 85-91 34 10
mail info@albert-woehrle.de
web www.albert-woehrle.de