



Catering für
Krippen, Kindergärten, Horte und Schulen

www.s-bar.net



DE-ÖKÖ-037





S-Bar Catering

Jürgen Nagel
Tel. 0911 / 46 22 044
Allersberger Straße 185 / B2
90461 Nürnberg
post@s-bar.net
www.s-bar.net

Sehr geehrte Damen und Herren,

die S-Bar beliefert Krippen, Kindergärten, Horte und Schulen mit
leckeren, ausgewogenen und gesunden Speisen.

Von Anfang an legen wir größten Wert auf die Verwendung von
frischen Zutaten, kochen ohne Fertigprodukte und Zusatzstoffe
und bevorzugen unsere regionalen Lieferanten.

In dieser Broschüre geben wir Ihnen einen kleinen Überblick, wofür das Team
der S-Bar steht. Eine Auswahl von Speiseplänen finden Sie hier ebenfalls.

Wollen Sie mehr über uns erfahren oder möchten Sie unser Essen
im Rahmen einer Probelieferung kennenlernen, dann freuen wir uns auf Ihren
Anruf unter 0911 / 46 22 044 oder besuchen Sie uns online auf www.s-bar.net

Mit freundlichen Grüßen,
Ihr

Jürgen Nagel, Inhaber

P.S. Einen Eindruck von uns gibt Ihnen auch unser Unternehmensfilm unter www.s-bar.net

Catering für Krippen, Kindergärten, Horte und Schulen
www.s-bar.net
Tel. 0911/46 22 044





keine Fertigprodukte viele Vitamine

viel Obst und Gemüse wenig Zucker

abwechslungsreiche, ausgewogene Mahlzeiten

altersgerechte Würzung

keine künstlichen Süßungsmittel oder Zusatzstoffe

Berücksichtigung von
Nahrungsmittel-
unverträglichkeiten

Allergenkennzeichnung
auf den Speiseplänen

sparsamer Umgang mit Salz

flexible Änderung der täglichen
Anzahl von Portionen

Fleischgerichte nur mit Geflügel oder Rind

bevorzugt verarbeiten wir Gemüse der Saison
aus regionalem Anbau

Knackige
Salate

Kindgerechte Speisen täglich frische und schonende Zubereitung

Geschirrverleih

kurze Anfahrtszeiten - das Essen kommt heiß bei Ihnen an

für Vegetarier
liefern wir bei
Fleischgerichten
eine attraktive
Alternative

Bewertungsbögen

Partner von kitafino.de

keine Vertragsbindung

Eine kleine Auswahl
unserer Speisenpläne

SPEISENPLAN



MONTAG
Spätzle mit Champignonrahmsauce
Zitronenjoghurt

DIENSTAG
Currywursttopf (Pute) mit Wedges
Obstkiste

MITTWOCH
Pizza Margherita und Gurkensalat
Kokosjoghurt

DONNERSTAG
Pasta mit Bolognesesauce
Gemüsebox

FREITAG
Kartoffeln mit Kräuterquark Grießbrei
mit Kompott



S-Bar • Ailversberger Str. 185 • 90461 Nürnberg
www.s-bar.net • post@-bar.net
Telefon 0911 / 46 22 0 44

SPEISENPLAN



MONTAG
Kräutergeschnetzeltes mit Reis
Obstkiste

DIENSTAG
Karottencremesuppe mit Bauernbrot
Pfannkuchenfluffies mit Apfelmus

MITTWOCH
Tortellini mit Schinken-Sahne-Soße
Beerenjoghurt

DONNERSTAG
Hähnchenschnitzel natur mit Kartoffel-Kohlrabigemüse
Gemüsebox

FREITAG
Schupfnudelpfanne mit gemischtem Salat
Schokopudding



S-Bar • Ailversberger Str. 185 • 90461 Nürnberg
www.s-bar.net • post@-bar.net
Telefon 0911 / 46 22 0 44

MONTAG
Hähnchengeschnetzeltes mit Reis
Obstkiste

DIENSTAG
Paprikacremesuppe mit Croutons
Milchreis mit Zwetschgenkompott

MITTWOCH
Schnitzel Wiener Art (Pute)
mit Kartoffelbrei und Ketchup
Gemüsebox

DONNERSTAG
Käsespätzle mit Salat
Pudding

FREITAG
Pasta mit Grünkernbolognese
Obstkiste



S-Bar • Ailversberger Str. 185 • 90461 Nürnberg
www.s-bar.net • post@-bar.net
Telefon 0911 / 46 22 0 44

SPEISENPLAN



MONTAG
Gnocchi mit Käsesauce
Vanillejoghurt

DIENSTAG
Crispy Fisch mit Kartoffelbrei und Remoulade
Obstkiste

MITTWOCH
Nudeln mit Tomatensauce und Hartkäse
Gemüsebox

DONNERSTAG
Rote Linsensuppe mit Backerbsen
Armer Ritter mit Apfelmus

FREITAG
Chili con Carne (Rind) mit Baguette
Himbeergejoghurt



S-Bar • Ailversberger Str. 185 • 90461 Nürnberg
www.s-bar.net • post@-bar.net
Telefon 0911 / 46 22 0 44

SPEISENPLAN



MONTAG
Köttbullar (Rind) mit buntem Bulgur
Gemüsebox

DIENSTAG
Bunte Spätzlepfanne mit Salat
Erdbeerquark

MITTWOCH
Fischstäbchen mit Kartoffelrahmgemüse
und Remouladensauce
Obstkiste

DONNERSTAG
Kloß mit Sauce
Schokopudding

FREITAG
Gnocchi-Spinat-Auflauf
Naturjoghurt



S-Bar • Ailversberger Str. 185 • 90461 Nürnberg
www.s-bar.net • post@-bar.net
Telefon 0911 / 46 22 0 44



weniger ist mehr

In unserem Essen gibt es keine Geschmacksverstärker, keine Aromen, Süßstoffe, Antioxidationsmittel oder sonstige Zusätze. Wir verarbeiten ausschließlich natürliche Produkte und gehen sparsam mit Salz und Zucker um. Weniger ist manchmal einfach mehr.

Das S-Bar Team



Unser qualifiziertes Team besteht aus rund 40 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in den Bereichen Küche, Logistik und Verwaltung. Neben einer Technikerin der Hauswirtschaft, einer Meisterin der Hauswirtschaft und einer Betriebswirtin für Versorgungs- und Ernährungsmanagement zählen ausgebildete Köche und Köchinnen zu unserem Team. Schauen Sie sich doch unseren interessanten Unternehmensfilm auf unserer Homepage an, dort sehen Sie auch weitere Mitglieder unseres Teams.

zertifizierte Speisepläne



Unsere Speisepläne berücksichtigen die Richtlinien der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) und sind darüber hinaus auch noch von einem unabhängigen Prüf- und Zertifizierungsinstitut geprüft und zertifiziert.

Bio- und EU-Zertifizierung



Wir sind Bio-zertifiziert und unser Unternehmen ist EU-zugelassener Betrieb. Hohe Standards in Hygiene und Produktion sind die Basis für ein sicheres Lebensmittel.

unsere Lieferanten

Wir arbeiten bevorzugt mit kleinen und mittelständischen Lieferanten aus der Region. Ein paar Beispiele: unsere Kartoffeln beziehen wir seit Langem von einem Kartoffelbauern aus dem Landkreis Fürth, unsere Salate kommen aus einem Familienbetrieb im Knoblauchland. Unser Fleisch kaufen wir im wahrsten Sinne des Wortes von unserem Metzger um die Ecke und die Milch stammt von fränkischen Kühen. Mehr zu unseren Lieferanten auf www.s-bar.net

Regionale Produkte haben bei uns ganz klar Vorrang. Unsere Vielzahl an regionalen Lieferanten ist dafür die ideale Grundlage.

Wir berücksichtigen im Rahmen einer kindgerechten Verpflegung auch saisonale Zutaten, vor allem saisonales Gemüse und Obst.

Wir liefern mit eigenem Fuhrpark und unseren angestellten Fahrern. Unser Essen transportieren wir in elektrisch beheizten Transportbehältern. Selbst auf der Fahrt zu Ihnen werden die Behälter aktiv beheizt, da unsere Fahrzeuge mit Stromgeneratoren ausgestattet sind. Und bei Ihnen vor Ort werden die Boxen einfach wieder am Strom angesteckt. Das gewährleistet eine optimale Temperatur bis zur Essensausgabe.

Für Kinder mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten liefern wir gerne eine entsprechende Diät-Portion ohne Aufpreis.

Vegetarier erhalten automatisch ein adäquates vegetarisches Essen an Tagen, an denen Fleisch oder Fisch auf dem Speiseplan steht.

Unsere Menüs sind schweinefleischfrei.

Die strenge Diätverordnung für Kinderkrippen erfüllen wir natürlich auch – nicht nur für Krippenkinder, sondern für alle unsere kleinen Kunden.

Regional

Saisonal

Lieferung

Allergien und Unverträglichkeiten

vegetarier

Schweinefleisch

Diätverordnung



kitafino

Speisepläne

Wenn Sie möchten, nehmen wir Ihnen mit unserem Partner kitafino auch den kompletten Bestell- und Abrechnungsprozess mit den Eltern und Behörden ab. Mehr Infos zu kitafino auf www.kitafino.de

Unsere Speisepläne gestalten wir abwechslungsreich und ohne festen Turnus. Unsere Menüs bestehen aus 2 Gängen, einem Hauptgericht und einer Nachspeise. Ein- bis maximal zweimal pro Woche gibt es ein fleischhaltiges Gericht, einmal pro Woche in der Regel Fisch. Eine unserer beliebten Gemüsecremesuppen mit einem „süßen“ Nachtisch steht auch immer auf dem Wochenspeiseplan. Wobei süß nicht korrekt ist, denn in unserem Milchreis oder Grießbrei beispielsweise ist gar kein Zucker, in einem Quarkauflauf nur sehr wenig Zucker. Ein paar Musterspeisepläne finden Sie auf der nächsten Seite.

Bewertungsblöcke

Ihr Feedback ist uns wichtig. Unsere Bewertungsblöcke geben Ihnen die Möglichkeit, uns schnell und einfach Rückmeldung zu geben.

Die Experten für Kinderverpflegung

Wir kochen täglich frisch und ausschließlich für Kinder. Daher wissen wir, was Kindern schmeckt und worauf es bei der Zubereitung von kindgerechten Mahlzeiten ankommt.

Obst- und Gemüsebox

Ein fester Bestandteil unserer Wochenspeisepläne sind unsere Obstbox und unsere Gemüsebox. Gemüse in Form von Rohkost kommt einfach bei allen Altersklassen gut an.

Auf Wunsch liefern wir nicht nur das Essen, sondern auch täglich Teller und Besteck dazu.

Selbstverständlich erfüllen unsere Speisepläne die Vorgaben der Allergenkennzeichnungsverordnung.

Wenn Sie mehr über die S-Bar erfahren möchten, rufen Sie einfach die Nummer 0911 / 46 22 044 an. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Geschirr

Allergenkennzeichnung

Telefon





Testen Sie uns einfach!

Tel. 0911/46 22 044

post@s-bar.net
www.s-bar.net



S-Bar

Jürgen Nagel
Tel. 0911/ 46 22 044
Allersberger Straße 185 / B2
90461 Nürnberg
post@s-bar.net
www.s-bar.net



DE-ÖKÖ-037