

Liebe Gäste,

ab dem **06.01.2020** starten wir offiziell das neue Betriebsrestaurant in Ihrem Hause.

Menü 2000 steht für **hausgemachte Kochkunst**. Wir kochen täglich frisch vor Ort und stellen alle wichtigen Speisekomponenten wie Fonds, Saucen, Salatdressings, Suppen, Eintöpfe selber in Handarbeit her. Alles deklarationsfrei, ohne Geschmacksverstärker oder künstliche Aromastoffe!

In Ihrem Betriebsrestaurant bieten wir Ihnen zum Mittag täglich 3 verschiedene Menüs an. Bei der Menügestaltung legen wir Wert auf Frische, Geschmack, Abwechslungsreichtum und Gesundheit. Unsere Menüs setzen sich aus saisonalen Gegebenheiten, monatlichen Themenwochen, vegetarischen Gerichten, leichten fitmacher-Gerichten mit wenige Kalorien und Fett, traditioneller Hausmannskost und internationalen Spezialitäten zusammen.

Den Fans der gesunden Küche empfehlen wir zum Mittag einen „**knackigen**“ **Salat**. An unserem **Salatbuffet** mit täglich wechselnden frischen Blattsalaten, Rohkostgemüse und hausgemachten Feinkostsalaten können Sie sich nach Herzenslust Ihren eigenen Salat zusammenstellen. Alle **Salatdressings** sind ebenfalls von unserem Küchenteam **in Handarbeit hergestellt** worden – garantiert ohne künstliche Geschmacksverstärker.

Haben wir Ihr Interesse geweckt und möchten Sie wissen, was Ihr kulinarisches Team von Menü 2000 noch so alles kann? Dann besuchen Sie uns:

Montag – Freitag

11:30 Uhr – 15:00 Uhr

Was Sie noch wissen sollten!

Menü 2000 Catering ist seit Gründung im Jahr 1969 ein konzernunabhängiges **Familienunternehmen**. Seit über **50 Jahren** sind wir DER Spezialist für Essen und Trinken am Arbeitsplatz. Mit rd. **1.300 Mitarbeitern** bewirtschaften wir heute über **220 Betriebsrestaurants in Deutschland**, darunter für Kunden wie Amazon, Mitsubishi, BMW oder Daimler Benz.

Unsere kulinarische Expertise kommt nicht von ungefähr. Unsere Mitarbeiter, die unser Angebotssortiment und unsere Speisepläne entwickeln, verfügen über eine erstklassige gastronomische Ausbildung und haben ihr Handwerk in sehr renommierten Häusern gelernt.

Unsere Qualität ist TÜV-geprüft! Als einer der ersten Caterer in Deutschland hat Menü 2000 bereits 1998 sein **Qualitätszertifikat nach der DIN EN ISO 9001** vom TÜV erhalten. Zudem haben wir ein ebenfalls TÜV-zertifiziertes **HACCP-Qualitätssicherheitsystem** (Hazard Analysis of Critical Control Points), dessen Regelungen weit über die gesetzlichen Anforderungen hinausgehen.

Wir garantieren für alle von uns selbst produzierten Speisen:

- Keine künstlichen Farbstoffe
- Keine künstlichen Aromastoffe oder Geschmacksverstärker
- Keine industriellen Pulversoußen
- Kein „Analog-Käse“
- Kein aus Resten gepresstes Fleisch oder Fischimitate
- Kein separiertes Fleisch
- Keine „Surimi-Garnelen“; nur echte Garnelen
- Verwendung von jodiertem Speisesalz
- Gemüse und Salate in I.A. Qualität
- Fleisch- und Fischwaren nur von ausgewählten, renommierten Zulieferern in ausgezeichneter Spitzenqualität
- Nährstoffschonende Zubereitung der Speisen

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website www.menue2000.de

Ihr Menü 2000 Catering Team wünscht Ihnen einen guten Appetit und freut sich auf Ihren Besuch.