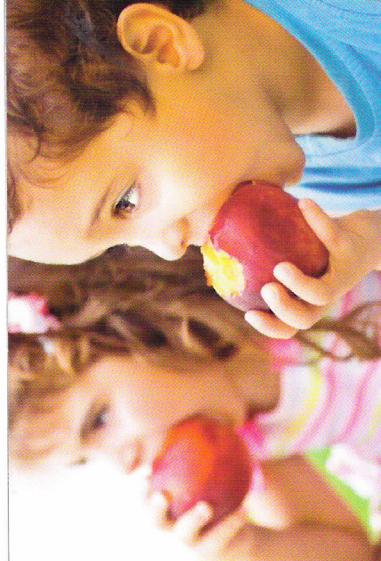


Die kleinsten Gäste sind oft die größten Kritiker ...

Kontakt
Kochhaus Oskar
Am Bach 3
85659 Forstern



Tel.: 0 8124 / 90 74 50
E-Mail: info@kochhaus-oskar.de
www.kochhaus-oskar.de



Schlummern, feiern, lachen.
Kochhaus Oskar.



Es muss schmecken und soll toll aussehen:
Das wünschen sich Kinder vom Essen.

„Abwechslungsreich soll es sein“

Sagen Eltern und pädagogisches Personal

Wir sind ein bayrischer, familiegeführter Meisterbetrieb mit 30jähriger Erfahrung. Hier möchten wir unsere modernen Konzepte der Gastronomie für Kinderküche präsentieren.

„Ausgewogene Ernährung von Kindesbeinen an beeinflusst positiv die gesamte Entwicklung. Wir wollen unser Teil dazu beitragen“, sagt Küchenmeister Hans Oskar.

- Wir kochen täglich frisch.
- Verwendet werden beste, frische Zutaten aus der Region.
- Kindgerechte, abwechslungsreiche und ausgewogene Mahlzeiten.
- Leichte, gesunde Menüs, angelehnt an das DGE FIT KID Konzept.
- Individuelle Kochschule und Ernährungsberatung.
- Nachhaltigkeit ist uns wichtig.
- Unser Betrieb ist zertifiziert nach allen wichtigen Qualitätsstandards der Gastronomie.



Kochen mit Herz und Verstand

Frische und Qualität aus regionaler Erzeugung

Wir verwenden in unserer Küche nur hochwertige Rohstoffe die wir von Betrieben aus dem bayrischen Umland beziehen.

Ausgewogenes und kindgerechtes Essen für KiGa, Kitas und Grundschulen

Unsere Kinderessen werden täglich frisch und schonend zubereitet, sowie salzarm und mild gewürzt. Dabei arbeiten wir ohne Geschmacksverstärker und vermeiden Konservierungsmittel und Farbstoffe. Denn wir sind überzeugt: einfache und natürliche Zutaten für eine abwechslungsreiche und leckere Ernährung sind das Beste.

Regionale, natürliche und leckere Kinderküche

Eine ausgewogene und abwechslungsreiche Mahlzeit ist wichtig für die Entwicklung unserer Kinder. Wir bieten ein schmackhaftes und vollwertiges Mittagessen an. Unsere Ernährungsberaterin und wir orientieren uns bei der Zusammenstellung am FIT KID Konzept der DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.)

Vorteile auf einen Blick

Die kleinsten Gäste sind oft die größten Kritiker – aber auch die Kundschaft, die sich am meisten freuen kann und deren Wohl unserem Team besonders am Herzen liegt.

- Wir kochen täglich frisch.
- Verwendet werden beste, frische Zutaten aus der Region.
- Kindgerechte, abwechslungsreiche und ausgewogene Mahlzeiten.
- Leichte, gesunde Menüs, angelehnt an das DGE FIT KID Konzept.
- Individuelle Kochschule und Ernährungsberatung.
- Nachhaltigkeit ist uns wichtig.
- Unser Betrieb ist zertifiziert nach allen wichtigen Qualitätsstandards der Gastronomie.

Kochschule und Ernährungsberatung
Wir veranstalten auf Wunsch Koch- und Lebensmittelkurse in Schulen und Kitas für Kinder, um sie für natürliches Lebensmittel und leckeres Essen zu begeistern. Unsere Ernährungsexperten besuchen Sie in der Einrichtung, um gemeinsam zu kochen und zu essen. Während des gemeinsamen Kochens beantworten wir die offenen Fragen der Kinder.

Wir setzen auf Nachhaltigkeit
Dazu verwenden wir unseren eigenen produzierten Strom und schonen die Umwelt mit abbaubaren Reinigungsmitteln. Die Kühlungsabwärme wird im Wärmetauscher für unsere Heiß-Wasser- aufbereitung optimal aufbereitet und verwendet.