şen menü

senmenue.at

Beste Verpflegung für Alle

AUSTRIA BIO GARANTIE®

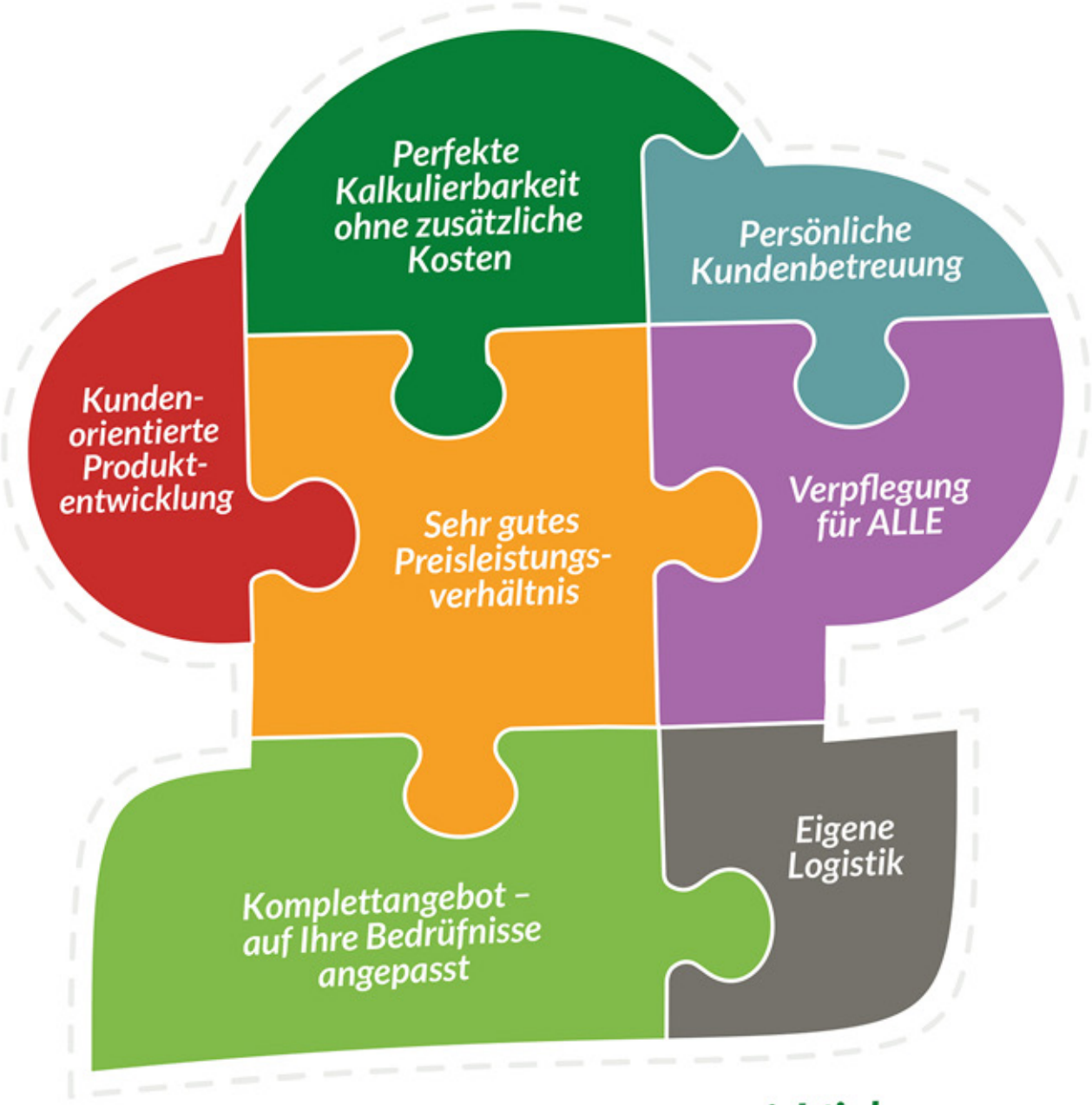
Unser BIO-Teilsortiment wird durch die Austria BIO Garantie zertifiziert.

Reinheitsgebot
keine Geschmacksverstärker
keine Konservierungsstoffe*
keine künstlichen Farbstoffe
Reinheitsgebot

WIG

Stadt Wien

Wer ist şen menü ?



Sie und Ihre Wünsche sind uns **wichtig!**

Wir sind für alle da!

şen menü

macht fröhlich

senmenue.at

Traditionelles Handwerk

DAS ERFOLGSREZEPT

UNSERE ART ZU KOCHEN

Wie zu Hause wird auch bei uns abgewogen, geschnitten, angebraten, abgelöscht, gedünstet, gewendet, abgeschmeckt ...!

Dazu gebe man Wissen, Erfahrung, Innovation, Feingefühl, guten Geschmack und Leidenschaft.

Mit unserem einzigartigen Reinheitsgebot unterstreichen wir unseren hohen Qualitätsanspruch.

Unser REINHEITSGEBOT

Wir stehen seit jeher für Qualität, Vielfalt und Frische
und leben den Manufaktur-Gedanken mit jeder Konsequenz.
Wir pflegen langjährige Partnerschaften mit handverlesenen Lieferanten
und verarbeiten tagtäglich ausgesuchte Rohwaren direkt vor Ort.

KEINE GESCHMACKSVERSTÄRKER

Wir verwenden ausschließlich natürliche Gewürzmischungen!

KEINE KÜNSTLICHEN FARBSTOFFE

Unsere Menüs haben die Farben der Natur!

KEINE KONSERVIERUNGSSTOFFE

Durch moderne Schockfrost-Verfahren werden unsere Lebensmittel schonend konserviert, ohne Verlust von Vitaminen und Mineralien.

KEINE KÜNSTLICHEN AROMASTOFFE

Qualitatives Fleisch und Gemüse verleiht unseren Speisen das richtige Aroma.

senmenue.at

In Europas 1. Menü Manufaktur

*für die **Inklusive Verpflegung** werden **exklusiv für sen menü** Spezialgerichte auf **höchstem Niveau** hergestellt…*

In unserer Küche mit Sitz in Wien Floridsdorf werden alle Gerichte nach original türkischen, levantinischen und österreichischen Rezepturen auf traditionell-handwerkliche Zubereitungsweise gekocht und von Meisterhand abgeschmeckt.

Natürlich kauft unsere Manufaktur ausschließlich Rohstoffe und Zutaten regionaler und Halal-zertifizierter Produzenten und garantiert durch strenge Eingangskontrollen stets hohe Qualität und Sicherheit.

Mit unserer Zusammenarbeit mit Gold Menü können wir neben einem großen Angebot von hochwertigen schweinefleischfreien Gerichten auch bio- und Halal-zertifzierte Menüs anbieten.

*Somit können wir die **INKLUSION BEIM ESSEN** auch in der Praxis optimal lösen und bieten **BESTE VERPFLEGUNG FÜR ALLE** an!*

senmenue.at

Beste Zutaten
AUS DER NATUR

REGIONAL & NACHHALTIG

Unsere Manufaktur in Wien verwendet vorwiegend heimische Produkte aus Österreich.

Als qualitätsführender Verpflegungsspezialist liegen uns die Qualität und der Geschmack unserer Menüs sehr am Herzen.

Wir wollen unseren Kunden ein gutes Gefühl beim Verzehr unserer traditionell-handwerklich zubereiteten Mahlzeiten bieten. Ein unverfälschter Geschmack sowie traditionelle Gewürze und Zutaten ohne Zusätze sind das Merkmal unserer Speisen.

Darüber hinaus

achten wir auf Lieferanten mit hohem Anspruch an Nachhaltigkeit und Bewusstsein für Lebewesen und Natur:

- ✓ *weitestgehend saisonfrisches Obst & Gemüse*
- ✓ *ernährungsphysiologisch hochwertiges Raps- und Olivenöl*
- ✓ *Kartoffeln aus dem Waldviertel*
- ✓ *Getreide- und Molkereiprodukte aus Österreich*
- ✓ *feine Kräuter und edle Gewürze*
- ✓ *ausschließliche Verwendung von Fleisch mit nachgewiesener Herkunft*
- ✓ *Verwendung von Freilandeiern*
- ✓ *hochwertige und ursprüngliche Zutaten aus der Natur, u.a. Rohwaren aus kontrolliert biologischem Anbau*
- ✓ *Raps- und Olivenöl*
- ✓ *Fisch weitestgehend aus kontrolliertnachhaltiger Fischerei*
- ✓ *Vermeidung langer, umweltbelastender Transportwege*

International & Köstlich

Neben traditionell österreichischen Gerichten produzieren wir auch türkische, orientalische und internationale Menüs auf höchstem Niveau!

Unser Service

GEMEINSAM GUT ESSEN!

*Der gesellschaftliche Wandel bewirkt, dass immer mehr Menschen ihre Mahlzeiten außer Haus einnehmen. Die Qualität von Essen und Trinken ist entscheidend für das Wohlbefinden und die Gesundheit. Die Verpflegung sollte daher ausgewogen und abwechslungsreich sein, gut schmecken, den aktuellen ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen sowie den religions- und kulturspezifisch unterschiedlichen Ernährungsgewohnheiten entsprechen und leistbar sein. Darum bieten wir **Essen für ALLE** Menschen an.*

Wir stehen für INKLUSION!

Kindergärten

Schulen

Haushalte

Betriebe

Krankenhäuser & Pflegeheime

Besonderheiten unserer verschiedenen Menülinien

- **Bio**
  Gemüse und Fleischprodukte aus ökologischer und nachhaltiger Landwirtschaft
- **vegetarisch**
  Menüs ohne jegliche Fleischprodukte
- **regional & österreichisch**
  Produkte von einheimischen Betrieben sowie traditionelle österreichische Küche
- **international**
  Spezialitäten aus aller Welt
- **halal**
  Herstellung von Lebensmittel, die den islamischen Speisevorschriften aber auch den EU-Tierschutzbestimmungen entsprechen.
  Hinweis: „schweinefleischfrei" bedeutet nicht automatisch „halal".

senmenue.at

senmenue.at

Was ist Inklusive Verpflegung

INKLUSION IST MEHR ALS INTEGRATION

Was ist Inklusion

*Inklusion ist ein soziologischer Begriff und beschreibt das Konzept einer Gesellschaft, in der **jeder Mensch** akzeptiert wird und **gleichberechtigt** und **selbstbestimmt** an dieser **teilhaben** kann – **unabhängig von Geschlecht**, **Alter** oder **Herkunft**, von **Religionszugehörigkeit** oder **Bildung**, von eventuellen **Behinderungen** oder **sonstigen individuellen Merkmalen**.*

*Soziale **INKLUSION** durch*
Kindergarten- und Schulverpflegung

Worum geht´s?

Österreich ist traditionell ein Schmelztiegel unterschiedlicher Kulturen und Religionen, offen für die Integration von Zuwanderern und ein Zuhause für immer mehr Menschen aus fremden Kulturkreisen.

Wir müssen die Herausforderung annehmen, diese Menschen in unser Leben zu integrieren. Hierzu gehört auch die tägliche Versorgung an den unterschiedlichen Mittagstischen in der Gemeinschaftsverpflegung.

Diese sollte so gestaltet sein, dass Menschen aller Altersgruppen, ob im Kindergarten, der Schule, am Arbeitsplatz, in Pflegeheimen oder Krankenhäusern und zu Hause, altersgerecht nach Ihren Bedürfnissen, ob gesundheitlich, ethisch oder religiöser Natur, versorgt werden.

Vielfälltige Ernährung, wie im Urlaub oder in internationalen Spezialitäten-Restaurants mit Begeisterung konsumiert wird, soll Platz an einem bunten Mittagstisch finden.

*„gesundes Essen für **ALLE Kinder**“*

senmenue.at

Kindergärten

NUR DAS BESTE FÜR UNSERE KLEINEN

KINDERGERECHTE ERNÄHRUNG

Wie muss Kinderernährung sein?

Essgewohnheiten und Ernährungsmuster werden in der Kindheit geprägt und oft bis ins Erwachsenenalter beibehalten. Die Qualität von Essen und Trinken beeinflusst die Entwicklung der Kinder. Darum sollte es selbstverständlich sein, dass alle Verantwortlichen auf die ernährungsphysiologischen Anforderungen Ihrer zu verpflegenden Personengruppen eingehen. Einrichtungen, die für die Verpflegung von Kindern verantwortlich sind, sollten auch „kindergerechte" Speisen ***für ALLE KINDER*** *anbieten.*

DER goldene ORDNER

für Kindergärten und Kindergruppen

„EIN PRAXISLEITFADEN FÜR DIE VERPFLEGUNG & HYGIENE IN KINDERGÄRTEN UND KINDERGRUPPEN"

- ✓ *in Zusammenarbeit mit MA11 und MA59*
- ✓ *praxisorientierte Informartionen, Dokumente und Checklisten*
- ✓ *hilfreiche Schulungen durch unsere Experten vor Ort*
- ✓ *nützliche Verbesserungsvorschläge*
- ✓ *Umsetzungshilfe für INKLUSION im Verpflegebereich*
- ✓ *kompakte Informationen zu Rechte & Pflichten in Zusammenhang mit der Vereinsführung*

Für weitere Info:

+43 (1) 317 34 70, +43 (0) 664 104 31 80

senmenue.at

Unser Angebot für unsere Kleinen

GEMEINSAM GUT ESSEN!

*Mit sen menü haben Sie ein reichhaltiges Angebot von bis zu **200 Menü-Kombinationen**. **Hausgemacht** und nur **mit frischen Zutaten** unter der strengen Aufsicht unseres Küchenchefs.*

VARIANTE 1

Tagessuppe
Hauptspeise mit Beilage
Dessert/Nachspeise

VARIANTE 2

Tagessuppe
Hauptspeise mit Beilage

VARIANTE 3

Hauptspeise mit Beilage

Preise auf Anfrage

senmenue.at

Schulen

FIT FÜR DAS KOMMENDE LEBEN

SCHÜLERGERECHTE ERNÄHRUNG

Ausgewogen und macht Spaß!

sen menü bietet alles für eine richtig gute Mittagsverpflegung; Ernährung speziell auf Schüler abgestimmt! Gerade für Kinder, die Ganztagsschulen besuchen, hat das Essen in der Schule einen wichtigen Stellenwert. Unsere abwechslungsreichen Spezialmenüs für Schulessen mit vielen trendigen Ideen macht Appetit auf Gesundes und gibt Schülern wertvolle Energie für deren Schulalltag.

- ✓ *einfach und günstig*
- ✓ *große Auswahl an schülergerechtem Essen (Siehe Inklusionsspeiseplan)*
- ✓ *regional & österreichisch, Bio, international & halal*
- ✓ *„Erlebnis Tage": Internationale und saisonale Speisen-Aktionstage im Schulalltag*

VARIANTE 1

Tagessuppe
Hauptspeise mit Beilage
Dessert/Nachspeise

VARIANTE 2

Tagessuppe
Hauptspeise mit Beilage

VARIANTE 3

Hauptspeise mit Beilage

Preise auf Anfrage

Unsere Kunden

KINDERGÄRTEN & SCHULEN

Ihre Treue belohnen wir mit
diesen ***schönen Geschenk-Paketen:***

SILVER
Paket

Ab einer Bestellung von
25 Kinder-portionen pro Tag
erhalten Sie nach 6 Liefermonaten von Fertigmenüs ein Wertgutschein in der Höhe von

€ 200,-
für

Ausstattungspaket mit Papier- und Bastelbedarf (Buntstifte, Bastelkarton, Scheren, Briefklammern, usw.)

oder Lern- und Kreativspielzeuge

GOLD
Paket

Ab einer Bestellung von
40 Kinder-portionen pro Tag
erhalten Sie nach 6 Liefermonaten von Fertigmenüs ein Wertgutschein in der Höhe von

€ 350,-
für

Ausstattungspaket mit Papier- und Bastelbedarf (Buntstifte, Bastelkarton, Scheren, Briefklammern, usw.)

Ausflugs-Utensilien (Trinkflasche, Rucksack, Regenmantel, usw.)

Lern- und Kreativspielzeuge

PLATIN
Paket

Ab einer Bestellung von
60 Kinder-portionen pro Tag
erhalten Sie nach 6 Liefermonaten von Fertigmenüs ein Wertgutschein in der Höhe von

€ 750,-
für

Ausstattungspaket mit Papier- und Bastelbedarf (Buntstifte, Bastelkarton, Scheren, Briefklammern, usw.)

Ausflugs-Utensilien (Trinkflasche, Rucksack, Regenmantel, usw.)

Lern- und Kreativspielzeuge

senmenue.at

Essen am Arbeitsplatz

ESSEN FÜR ALLE MITARBEITER

LUST AUF LECKERES ESSEN?

Nutzen Sie unser Spezial-Angebot.

Ernährung ist ein vielseitiges Erlebnis, vor allem auch ein wichtiger Teil des sozialen Miteinanders. Mit sen menü können Sie ALLE Ihre Mitarbeiter köstlich verpflegen.

- ✓ *ALLE Ihre Mitarbeiter können sich jederzeit genussvollund köstlich ernähren*
- ✓ *Qualität und Vielfalt sowie die sorgfältige Zubereitung machen ein positives Erlebnis*
- ✓ *unsere Verpflegungskonzepte werden genau auf die individuellen Bedürfnisse Ihre Mitarbeiter maßgeschneidert*
- ✓ *besseres Betriebsklima durch höhere Mitarbeiter-Zufriedenheit*

Gutes Essen für
ALLE MITARBEITER
zu unschlagbaren Preisen!

einfach. praktisch. regional
und international -

UNSER MENÜSERVICE SPEZIELL FÜR KLEINSTBETRIEBE UND FÜR KLEINE MITARBEITER-TEAMS

*Ob **warm angeliefert** oder **tiefkühlfrisch**, Sie wünschen **wir liefern!***

- ✓ *Top-Produkte unserer Marken sen menü und gusto box sind alle **ohne Geschmacksverstärker**, **ohne Konservierungsstoffe**, **ohne künstlichen Farbstoffe** und **ohne künstlichen Aromastoffe** gekocht - für Ihren täglichen Genuss im Büro, Geschäft oder Werkstatt*
- ✓ ***Große Vielfalt** und viele saisonale Spezialitäten - ob **vegetarisch oder mit Fleisch** - für jeden Gusto das Passende*
- ✓ *Wien weite **Lieferung innerhalb 1 Stunde** möglich. Heute bestellt heute geliefert!*
- ✓ *Jeder **isst** wann er will und was ihm gerade schmeckt zu ausgesprochen günstigen Preisen, auch bargeldlos oder mit Sodexo-Schecks*
- ✓ *Berücksichtigung **aktueller Ernährungstrends und Essgewohnheiten** (Bsp. Religiöse Speisevorschriften)*
- ✓ *Bei **Tiefkühlkost**: einfache, praktische und schnelle Zubereitung in der Mikrowelle oder im Ofen. Lieferung nach Terminvereinbarung mit Ihnen!*

Krankenhäuser & Pflegeheime

VIELFÄLTIGE ANFORDERUNGEN

Individuelle Lösungen!

Ausgewogene Ernährung ist für die Gesundheit der Menschen sehr wichtig. Darüber hinaus spielt gesunde Ernährung eine entscheidende Rolle für die geistige und körperliche Genesung der Patienten. Wer wieder schnell fit sein möchte, sollte sich ausreichend und ausgewogen ernähren. Darum ist der Verzehr von regelmäßigen Mahlzeiten sehr wichtig.

In Krankenhäusern und Pflegeheimen kommen viele unterschiedliche Menschen unter einem Dach zusammen: Ältere und jüngere Menschen, verschiedene Nationalitäten bzw. Kulturen und damit verbunden viele verschiedene Ansprüche, Erwartungen und Essgewohnheiten (Bsp. Religiöse Speisevorschriften).

Wir von sen menü entwickeln Lösungen, die zu Ihrer Einrichtung und zu Ihren Patienten passen.

- ✓ ***verschiedene Kostformen und Diäten***
- ✓ ***Pürierte, teilpürierte Kost***
- ✓ ***Natrium vermindert, glutenfrei , lactosefrei***
- ✓ ***religionskonforme Ernährung, z. B. Halal Menüs***

şen menü
BRINGDIENST
Sie wünschen, wir bringen!

Unsere Angebote sind gut in Ihre Küchenabläufe zu integrieren.
*Sollte das bei Ihnen nicht möglich sein ,**liefern wir***
*wenn gewünscht, auch **direkt ans Patientenbett***

Menüvorschlag Kindergärten – Inklusions Speiseplan

senmenue.at

Woche 1	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesmenü 1	Vollkorn-Dinkel-Spaghetti Gemüse-Oberssauce und Salat A G L Fruchtjoghurt G	Kichererbseneintopf mit Vollkornreis Kuchen A C G H	Chicken Wings mit Rösterdäpfeln und Naturgemüse A Obst der Saison	Karottenuppe G L Grießschmarrn mit Erdbeersauce und Milch A G	Klare Rindsuppe A G Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Milch A C G
Tagesmenü 2 Halal	Rindsgulasch mit Serviettenknödel A C G L Obst der Saison	Klare Rindsuppe mit Eiermuscheln A C Schlemmerfilet „á la bordelaise" mit Röster-erdäpfeln und Erbsen A D	Spargelcremesuppe A G L Marillenpalatschinken mit Milch A C G	Vollkorn Penne mit Rinderbolognese und Salat A L Fruchtjoghurt G	Dinkel-Käse-Laibchen mit Dillerdäpfel A G Kuchen A C G H
Tagesmenü 3 vegetarisch	Gemüsesuppe mit Suppennudeln A Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillesauce A G	Lauchcremesuppe G Krautfleckerln A C	Rotes Thaicurry mit Couscous A G Kuchen A C G H	Erdäpfelgulasch mit Gebäck A Trinkkakao G	Ciabatta Tomate-Mozzarella A G Obst der Saison
Tagesmenü 4 erhöhter Bedarf an komplexen Kohlenhydraten und Eiweiß	Fleischlaibchen mit Risi-Pisi A C M Obst der Saison	Gemüsesuppe mit Frittaten A C G Nougatknödel mit Fruchtsalat A C F G H	Zucchinicremesuppe A G Kräuterfisch mit Ebyl-Gemüserisotto A D G L	Cremespinat mit Salzerdäpfel A G L Kuchen A C G H	Putenschinkenfleckerln mit Salat A C Fruchtjoghurt G

Menüvorschlag Schulen– Inklusions Speiseplan

senmenue.at

Woche 1	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesmenü 1	Hühnergeschnetzeltes mit Risi-Pisi A G Obst der Saison	Spaghetti mit Rinder-bolognese und roten Rübensalat A L Fruchtjoghurt G	Gemüsesuppe mit Suppennudeln A L Knusperfisch Spinat mit Bechamelerdäpfel und Salat A D G	Erdäpfelstrudel mit Joghurt-Kräuter-Sauce A C F G L M Kuchen A C G	Karfiolcremesuppe A G Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Milch A C G
Tagesmenü 2 Halal	Gemüsesuppe mit Backerbsen A C G Hoki natur mit gebun-denem Gemüse und Salzerdäpfeln A D G L	Erdäpfelsuppe A C Milchreis mit Kakao und Milch A C G	Hühnerschnitzel gebacken mit Pommes frittes und Erbsen A C Obst der Saison	Fisolentopf mit Volkorngebäck A N Kuchen A C G	Vollkorn-Dinkel-Spaghetti mit Gemüse-Oberssauce und Salat A G L Fruchtjoghurt G
Tagesmenü 3 vegetarisch	Kürbiscremesuppe A G L Frühlingsröllchen mit süß-saurer- Sauce und Jasminreis A F N	Erdäpfelsuppe G Topfenknödel mit Erbeersauce und Mich A C G	Nudeltaschen in Paradeissauce mit Salat A G L Pudding G	Kürbisgemüse mit Röstinchen A G Obst der Saison	Linsen mit Serviettenknödel A C G M Kuchen A C G H
Tagesmenü 4 erhöhter Bedarf an komplexen Kohlenhydraten und Eiweiß	Gemüsesuppe mit Frittaten A C G Powidltascherl A C	Rindsgulasch mit Gebäck A L Obst der Saison	Chili sin Carne mit Gebäck A Kuchen A C G H	Kürbiscremesuppe A G L Fischlaibchen mit Naturgemüse und Pommes Frites A D G L	Haschee-Hörnchen und Salat L Fruchtjoghurt G

Jausen- und Lunchpakete angebot Musterplan

senmenue.at

Woche 1	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Jause 1	Laugenweckerl mit Putenpikantwurst und Paprika A	Vollkornvitalcroissant mit Eiaufstrich und Schnittlauch A C G M	Fruchtsalat	Vollkornbrot mit Putenschinken und Radieschen A N	Paradeiser mit Mozarella und Grahamweckerl A G
Jause 2 vegetarisch	Grahamweckerl mit Kräuteraufstrich und Paprika A G	Rosinenlaibchen mit Milch A G	Semmel mit Butter und Gouda A D	kleines Wachauer-Weckerl mit Eckerlkäse und Radieschen A G	Obstteller A G L

Lunchpaket 1
1 Semmel mit Putenwiener A
1 Kornspitz mit Edamer A G N
Apfel

Lunchpaket 2
1 Wachauer mit Butter und Gurkenscheiben A G
1 Mohnstriezerl mit Streichkäse A G
Banane

Lunchpaket 3
1 Schwarzbrot mit Putenschinken A
1 kleines Wachauer mit Butter und Cocktailtomaten A G
Müsliriegel A G H

Lunchpaket 4 klein
1 Kornweckerl mit Edamer A N G
Apfel
100% Saft

Lunchpaket 5
1 Kornweckerl mit Hüttenkäse A G N
1 Semmel mit Putenschinken A
Banane

Lunchpaket 6
1 Putenschnitzelsemmel A C
Müsliriegel A G H

Getränke
Fruchtsaftgetränk 0,2 lt
oder stilles Mineralwasser 0,5 lt

Optional
Smoothie oder Flüssigobst

Auf Wunsch Halal Pakete möglich

Menüvorschlag Betriebe

Einzelportionen

senmenue.at

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagessuppe	Grießsuppe AG	Klare Gemüsesuppe mit Frittaten ACG	Knoblauchrahmsuppe LG	Erdäpfelsuppe G	Italienische Paradeissuppe A
A Spezialmenü	Rindfleischeintopf mit Teigreis A	Spaghetti bolognese mit Salat AL	Gebackenes Dorschfilet mit Gemüsereis und Salat AD	Izmir Köfte mit Kartoffelspalten und Kichererbsenreis AC	Moussaka türkische Art AGL
B Spezialmenü	Hühner Döner Kebap mit Reis AF	Hühnerpfanne mit Kichererbsenreis AG	2 Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree ACG	Gegrilltes Hühnerfilet ausgelöst mit Wedges ??	Kalbsgeschnetzeltes mit Kichererbsenreis AG

Ab 6 Portionen / Gericht auch als Schöpfsystem oder Komponenten möglich

Menüvorschlag Krankenhaus

Individuell zugestellt ans Krankenbett

senmenue.at

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Tagessuppe	Linsensuppe GL	Klare Rindsuppe mit Frittaten ACG	Ezogelin Suppe L	Erdäpfelsuppe G	Reisteigsuppe AG	Paradeissuppe A	Gemüsesuppe mit Nudeln A
A Spezialmenü	Rindfleischeintopf mit Teigreis A	Spaghetti Bolognes mit Salat AL	Nuss Nougat Palatschinken ACFGH	Izmir Köfte mit Kartoffelspalten und Kichererbsenreis AC	Gebackenes Dorschfilet mit Gemüsereis und Salat AD	Paprikahuhn mit Bulgur AG	Kalbsgeschnetzeltes mit Kichererbsenreis AG
B Spezialmenü	Gebackene Apfelspalten in Vanillesauce AG	Hühner Döner Kebap mit Reis AF	2 Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree ACG	Hokifilet natur mit Kräuterbutter und Salzerdäpfeln DG	Farfalle Pomodorino mit Salat A	Bohneneintopf mit Hühnerfleisch und Reis AC	Gegrilltes Hühnerfilet ausgelöst mit Wedges AC

Dessert optional dazu bestellbar, auf Wunsch auch diverse Diäten verfügbar

Zu Hause essen
IST AM SCHÖNSTEN

SIE WÜNSCHEN, WIR BRINGEN!

Sie, Ihre Familie und Ihre Gäste können ohne viel Aufwand zu Hause gemütlich essen und genießen.

- ✓ *köstlich & gut*
- ✓ *große Auswahl an regionalen und internationalen Menüs.*
- ✓ *einfaches Bestell-System*
- ✓ *günstig*
- ✓ *schnell*

Einfach gut ESSEN!

Einfaches Bestellsystem!

schnell & günstig

senmenue.at

Gastro-Service

*Für unsere **Gastronomie-Kunden** bieten wir trendige Produkte aus der **regionalen** und **internationalen Küche** zu einem **optimalen Preis-Leistungsverhältnis** an.*

Einfaches & Praktisches System

Sie erhalten alle Produkte aus einer Hand – punktgenaues und einfaches Zubereiten knapp vor dem Verzehr!

Wirtschaftlich & Kalkulierbar

Sie benötigen kein zusätzliches Personal und können genau kalkulieren!

Trendige Produkte

mit diesen Produkten können Sie mit den aktuellen Trends mithalten!

Falafel Teller

Veggie-Time!

Falafel Pita

Hummus Teller

Falafel Dürüm

Falafel Box

senmenue.at

şen menü CATERING

Gerne kochen wir auch bei Ihnen - oder bringen von der Suppe bis zum Nachtisch direkt zu Ihnen

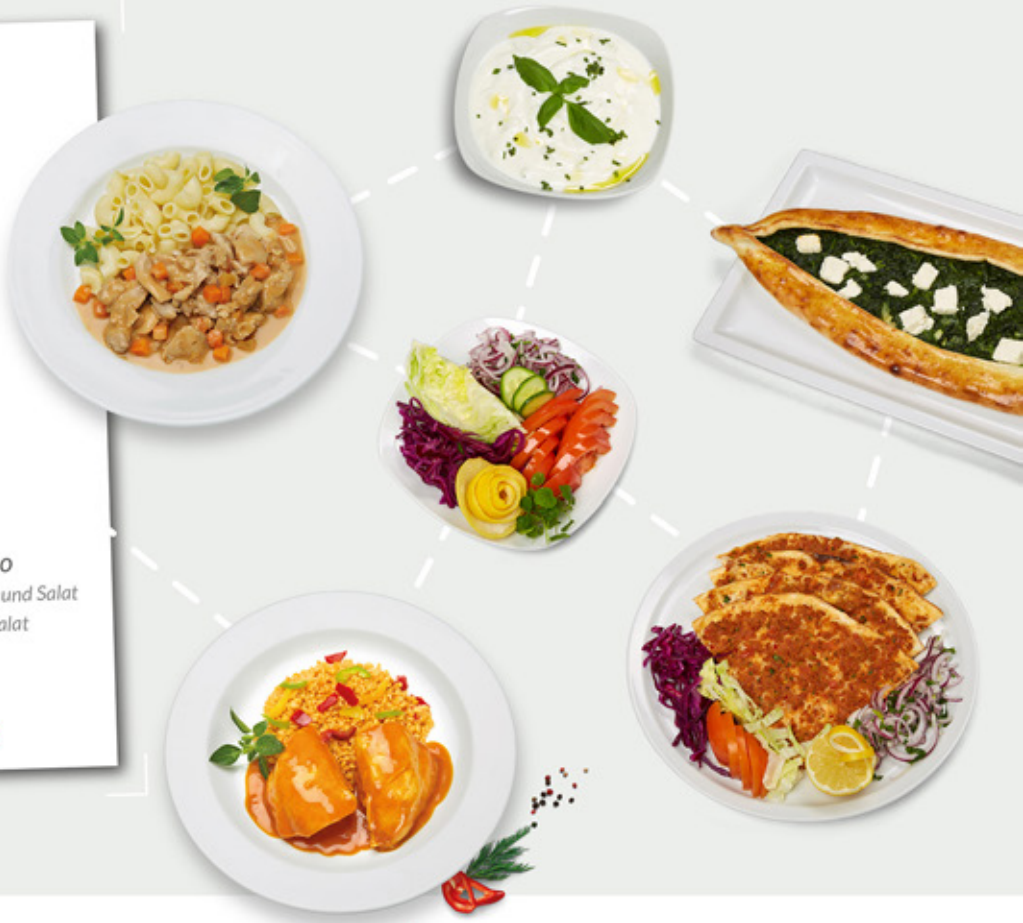
Ab 100 Portionen/Tag *kommen wir gerne auch zu Ihnen mit eigenem Personal und Equipment...*

*Hier ein kleiner **Auszug** aus unserem **Catering-Angebot***

şen menü CATERING

Rote Linsensuppe
Tomatensuppe
Gulaschsuppe
Kleiner Beilagensalat
Bauernsalat
Hirtensalat
Cacik
Hühnergeschnetzeltes mit Reis
Gemüsecurry mit Reis
Linseneintopf mit Serviettenknödel
Bohneneintopf mit Bulgur
Kichererbseneintopf mit Reis
Farfalle oder Penne Pomodorino
Döner Kebab vom Huhn mit Reis und Salat
Falafelteller mit Hummus, Reis und Salat
Pide Variationen....
Lahmacun

und vielerlei Köstlichkeiten



senmenue.at

senmenue.at

Alles aus einer Hand

DAS ERFOLGSREZEPT

Wir bieten Ihnen neben hochwertigen Menüs auch eine große Vielfalt an Produkten für ein ***gesundes und ausgewogenes Frühstück, Jause oder Lunch…***

Bei uns genießen Sie die Freiheit aus vielen verschiedenen Produkten, Ihr Frühstücks- und Jausenprogramm selbst zusammenzustellen.

Wir sind für ALLE da – Sie wünschen, wir liefern!

Wir liefern täglich frisch:

- ✓ *Obst*
- ✓ *Gemüse*
- ✓ *Salate*
- ✓ *Kompotte und Fruchtsalat*
- ✓ *Dressings & Saucen*
- ✓ *Wurst & Käse*
- ✓ *verschiedene Aufstriche*
- ✓ *Milch & Milchprodukte*
- ✓ *Müsli*

senmenue.at

Backwaren

FRISCH ODER AUCH TIEFKÜHLFRISCH

HOCHWERTIGE BACKWAREN SOWIE BROT & GEBÄCK

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Sortiment:

- ✓ *Brot*
- ✓ *Semmeln*
- ✓ *Weckerl*
- ✓ *Kornspitz*
- ✓ *Laugengebäck*
- ✓ *Kipferl*
- ✓ *Krapfen*
- ✓ *Topfengolatsche*
- ✓ *Croissants*
- ✓ *Plundergebäck*
- ✓ *Kuchen*
- ✓ *Muffins & Donuts*
- ✓ *Vollkornapfelstrudel*
- ✓ *Vollkornschnecke*
- ✓ *Apfeltasche*

Tägliche Lieferung :)

senmenue.at

Getränke
ERFRISCHENDE VIELFALT

Pfanner-Produkte & Ayran

trink gesund!

Hygieneartikel

Für Ihren täglichen Gebrauch von Einweghandschuhen, Temperaturmess-geräten bis hin zu Handdesinfektionsmittel…

senmenue.at

Heißluftgeräte
FÜR DIE MENÜAUFBEREITUNG

HERSTELLER: Palux
Ausführung: Edelstahl rostfrei

- ✓ **Miete** *(monatlich)*
- ✓ **Ratenkauf** *(Nominalzins 6,0%)*
- ✓ **Miete** *(monatlich)*
- ✓ **Temperaturbereich** *(50-200 °C)*

Sämtliche Preise verstehen sich frei Hof Verwendungsstelle, zzgl. gesetzlicher MwSt. Typen und Preisänderungen vorbehalten! Es gelten die allgemeinen Liefer- u. Zahlungsbedingungen de jeweils akteuellen Menüpreisliste.

Type	**PM 8**	**PM 12**	**PM 18**	**PM 28**	**PM 40**	**PM 54**
VK-Preis in EUR	2.160,00	2.710,00	3.780,00	4.570,00	5.120,00	6.415,00
12 Monate *(eff. Zins 6,17%)*	185,90	233,24	233,24	393,32	440,66	552,12
24 Monate *(eff. Zins 6,17%)*	95,73	120,11	167,53	202,55	226,92	284,32
36 Monate *(eff. Zins 6,17%)*	65,71	82,44	114,99	139,03	155,76	195,16
48 Monate *(eff. Zins 6,17%)*	50,73	63,64	88,77	107,33	120,24	150,66
Miete *(monatlich)*	49,00	62,00	86,00	104,00	117,00	146,00
Untergestelle CNS	xx	635,00	635,00	635,00	635,00	645,00
Zusätzl. Hordenw. incl. Roste	xx	xx	xx	xx	xx	xx
HKM-Einhängegestell	174,00	231,00	231,00	384,00	305,00	352,00
Außenmaße **Höhe** *mit Füße*	425	545	725	675	885	815
in mm **Breite** *oh. Scharn.*	670	725	725	940	968	1028
Tiefe *oh. Griff*	462	476	476	591	591	721
Spannung	230 V	230 V	400 V	400 V	400 V	400 V
Anschlußwerte	3,5 kw	3,5 kw	5,6 kw	11 kw	11 kw	14 kw
Absicherung	16 A	16 A	3 x 16 A	3 x 16 A	3 x 16 A	3 x 25 A
Anzahl der Einschübe *(Roste)*	4	6	9	7	10	9
Rostgröße in mm	380x265	380x265	380x265	530x360	530x360	590x500
Gewicht ca.	36 kg	42 kg	57 kg	83 kg	86 kg	105 kg
Fassungsvermögen:						
EPS *(250x190x35) bzw.* **Piccolino**	8	12	18	28	40	54
MPS *1/2 GN (325x265x45)*	4	6	9	14	20	27

Profiline

GEWERBETIEFKÜHLSCHRANK

GG 5210, -9 bis -26, 513 Liter

- ✓ *Preisgünstig und robust*
- ✓ *Leicht zu reinigen durch fugenlosen Innenraum*
- ✓ *Optimale Raumausnutzung*
- ✓ *Digitale Temperaturanzeige*
- ✓ *statische Kühlung*
- ✓ *manuelle Abtauung*
- ✓ *Abschließbar*
- ✓ *Elektronische Temperatursteuerung*
- ✓ *14 Körbe*
- ✓ *Akustischer und optischer Temperaturalarm*
- ✓ *Höhenverstellbare Füße*
- ✓ *Türe selbstschließend*

Technische Daten

Artikelnr.	GG5210
Inhalt	513 Liter
Temperaturbereich	-14° bis -28° C
Marke / Hersteller	Liebherr
Gerätetyp,	Gewerbegerät
Innenmaße (HxBxT)	1510 x 607 x 560 mm
Außenmaße (HxBxT)	1860 x 750 x 760 mm
Gewicht	99 KG
Farbe (innen)	weiß
Farbe (außen)	weiß
Abschließbar?	Ja
Temperaturanzeige?	Ja
Energieverbrauch in 24 Stunden [kWh]	1,2
Kühlsystem	statisch
Gehäusematerial	stahl weiß
Art der Steuerung	elektronisch
Temperaturanzeige	außen digital
Alarm	optisch und akustisch
Ablageflächen Gefrierteil	7
Anzahl Körbe	14
Material Ablageflächen	Verdamferplatten
Fachhöhe in cm	6 x 18,7 / 1 x 23,7
Höhe Stellfüße	150 - 180 mm
Türanschlag	rechts wechselbar
Klimaklasse	SN-ST
Kältemittel	R 600a
Anschlusswert [W]	2 A / 200
Frequenz [Hz]	50
Spannung [V]	220-240

Allgemeines zur Produktgruppe

Mit den Gewerbe-Gefriergeräten lassen sich auch große Mengen tiefgekühlter Waren sicher und wirtschaftlich lagern: Die statische Tiefkühlung kann auf Temperaturen von -9 °C bis -28 °C eingestellt werden

Digitale Temperaturanzeige

Die stromunabhängige Temperaturanzeige zeigt gradgenau die Innentemperatur an.

Schnelles Gefrieren

Die Kontaktverdampferplatten sorgen für ein schnelles Gefrieren. Die Geräte sind manuell abzutauen, so dass das empfindliche Gefriergut keinen Temperaturschwankungen ausgesetzt ist.

Leicht zu reinigen

Sowohl der fugenlose Kunststoff-Innenbehälter mit dem tiefgezogenen Reinigungsablauf wie auch die Ausstattung der Geräte sind besonders pflegeleicht und ermöglichen eine hygienische Reinigung. Die Türdichtung lässt sich im Bedarfsfall schnell und problemlos austauschen.

Passendes optionales Zubehör zum Gerät

9792795: Geschlossenes Schubfach
zur Verwendung statt eines Korbes

Log32T: LOG 32 T PDF-Datenlogger für Temperatur
erstellt direkt ein PDF mit Messergebnissen (keine Software nötig)

9086457: Nachrüstsatz Rollen
Durchmesser 80mm (werden separat geliefert, zur Selbstmontage)

SAM-1000: Stromausfallmelder SAM 1000
Gibt akustisch und optisch Alarm bei ausbleibender Netzspannung.

Schulungs-Programm

Wir von sen menü sehen uns als Ihr starker und kompetenter Partner in der Gemeinschaftsverpflegung.

Im Mittelpunkt unserer Arbeit stehen unsere vielen kleinen und großen Kunden, die täglich Freude am Essen durch unsere Menüs finden. Eine ausgewogene Ernährung ist die Grundlage für Gesundheit, Leistungsfähigkeit und körperliche Entwicklung.

***Altersgerecht** und **ausgewogen** soll es sein, dazu **gut aussehen**, **toll schmecken** und **diätetischen individuellen Ansprüchen** entsprechen.*

Das Wissen um Ernährung wird ständig erweitert. Daraus ergeben sich auch viele Erkenntnisse über die Wirkung verschiedener Inhaltsstoffe und deren unterschiedliche Auswirkung auf Menschen. Ernährung ist dadurch auch individueller und vielschichtiger geworden. ***Unser Team unterstützt Sie gerne dabei, dieses Wissen an Kinder, Entscheider und Eltern weiter zu geben, aber auch Ihr eigenes Fachwissen aufzufrischen.***

Denn Ihre Kompetenz ist Ihr und unser Erfolg!

SCHÜLERGERECHTE ERNÄHRUNG

HACCP Schulung

Dieses Seminar ist für all jene gedacht, die sich im Bereich der angewandten Lebensmittelsicherheit weiterbilden möchten.

*Hygiene und Lebensmittelsicherheit; Themen, die in der Gemeinschaftsverpflegung immer mehr an Bedeutung gewinnen. In dieser **Hygieneschulung** soll auf **mögliche Gefahren und Risiken** vorsorglich aufmerksam gemacht werden. Grundlagen vermitteln, Begriffe klären, eine gute Praxis näher bringen und die Möglichkeit Fragen zu stellen, das sind die Ziele dieses Seminars.* ***Denn nur wer informiert ist, kann auch richtig agieren.***

Schulung
DES GOLDENEN ORDNERS

AUSGANGSSITUATION

- ✓ *Es gibt keine konkrete Leitlinie (Hygieneleitlinie) in Bezug auf Verpflegung in privaten Kinderbetreuungseinrichtungen in Wien*
- ✓ *Fallweise Qualitätsmängel aus mangelnder Erfahrung bei der Zubereitung von Speisen*
- ✓ *Hygienebewusstsein nicht immer ausreichend vorhanden (Küchenpersonal)*
- ✓ *Viele „Köche/Köchinnen" (Essenszubereiter) sind nicht*
- ✓ *Kein Eigenkontrollsystem für die Qualitätssicherung in der Küche (HACCP Konzept wird nicht ausreichend umgesetzt)*
- ✓ *Fallweise keine kindergerechte Menüzusammenstellung*

*Unser Ziel ist die **Erhöhung der Qualität** und **größere Zufriedenheit** in der täglichen Kinderverpflegung zu erreichen!*

Inklusionsschulung

UNSERE SCHULUNGSINHALTE IN STICHWORTEN

Eine ausgewogene Ernährung für alle Essensteilnehmer – wie funktioniert das?

- ✓ *Rechtliche Grundlagen*
- ✓ *Welche Maßnahmen müssen in der Ausgabeküche eingehalten werden*
- ✓ *Was ist bei Anlieferung und Lagerung zu beachten*
- ✓ *Tipps für die praktische Umsetzung am Standort*

Allergenschulung

- ✓ *Welche Allergien und Intoleranzen gibt es?*
- ✓ *Welche gesetzlichen Vorgaben sind bei der Speiseplankennzeichnung zu beachten?*

Workshops für Kinder

Ernährungspyramide

Was ist die Ernährungspyramide und wie ist sie aufgebaut? Hier werden die einzelnen Bausteine der Ernährungspyramide gezeigt und gemeinsam wird erarbeitet, wo die jeweiligen Bausteine hingehören

Was isst denn Du?

Diskussionen mit Kindern zur Inklusion am Mittagstisch

In einer inklusiven Gesellschaft ist es normal, verschieden zu sein. Jeder ist willkommen. Vor allem die Art und Weise, wie Menschen sich ernähren, kann sehr unterschiedlich sein. In diesem Workshop wollen wir die Speisen und Sitten anderer Länder und anderer Religionen vorstellen, um so die gemeinsame Esskultur zu fördern und mehr Toleranz zu schaffen – ***denn jeder ist an unserem Tisch willkommen!***

Anmeldung

Die Anmeldung für einen Workshop bzw. ein Seminar sollte etwa 1 Monat im Vorhinein bei uns erfolgen. Alles Weitere zu den Rahmenbedingungen (Teilnehmeranzahl, Räumlichkeiten,...) kann individuell mit Ihrem Ansprechspartner vereinbart werden.

Kosten

*Die Kosten für einen Workshop bzw. ein Seminar (à 60-90 Min.) betragen **250 Euro**. **Für unsere Kunden bieten wir dieses Angebot kostenfrei** an. Eine Teilnahmebestätigung sowie Schulungsunterlagen sind in dem Angebot enthalten.*

Dauer

Je nach Alter und Aufmerksamkeit der Kinder liegt die Dauer der Workshops bei ca. 30-60 Minuten. Für das Seminar für Eltern und Pädagogen wird eine Dauer von 45 bis 60 Minuten veranschlagt.

Für Entscheider: *Küchenführungen & Probeessen*
Wir lassen gerne in unsere Kochtöpfe schauen

Anfrageformular

Ihr Name:*

PLZ & Ort:*

Ihre Rufnummer:

Ihre E-Mail:*

Firmen od. Vereinsname:

*Ich interessiere mich für**

- *Essen für Kinder*
- *Essen für Patienten*
- *Essen für Schüler*
- *Essen für Tagespflege*
- *Essen für Mitarbeiter*
- *Essen für Seniorenheime*

Ihre Nachricht

* *Bitte alle **Pflichtfelder** ausfüllen.*

Bequem und einfach bestellen!

- **Bestellung entweder sofort geliefert (Warmanlieferung) oder nach Terminvereinbarung mit Ihnen innerhalb von 3 Werktagen (Tiefkühllieferung)**
- **Kostenlose Lieferung/Zustellung ab € 12,-- Bestellwert bei Warmanlieferung bzw. € 39,-- Bestellwert bei Tiefkühllieferung**
- **Professionelle Beratung**
  Am Telefon und bei Ihnen vor Ort
- **Tolle Niedrig-Preise!**
  Das ganze Jahr über
- **Einfaches Bezahlen direkt beim Fahrer**
  Oder Sofort-Überweisung, Paypal und Kreditkarte

Kontaktieren Sie uns!

01-3173470
Montag bis Freitag, 8.00 bis 15.00 Uhr

office@senmenue.at

Fax: 01-3173470 – 99

Alle Preise in Euro sind Nettopreise, exklusive MwSt.
Irrtümer, Druckfehler oder Preisänderungen sind vorbehalten.
Solange der Vorrat reicht!

Unser Engagement für Ihre Zufriedenheit!

senmenue.at

şen menü

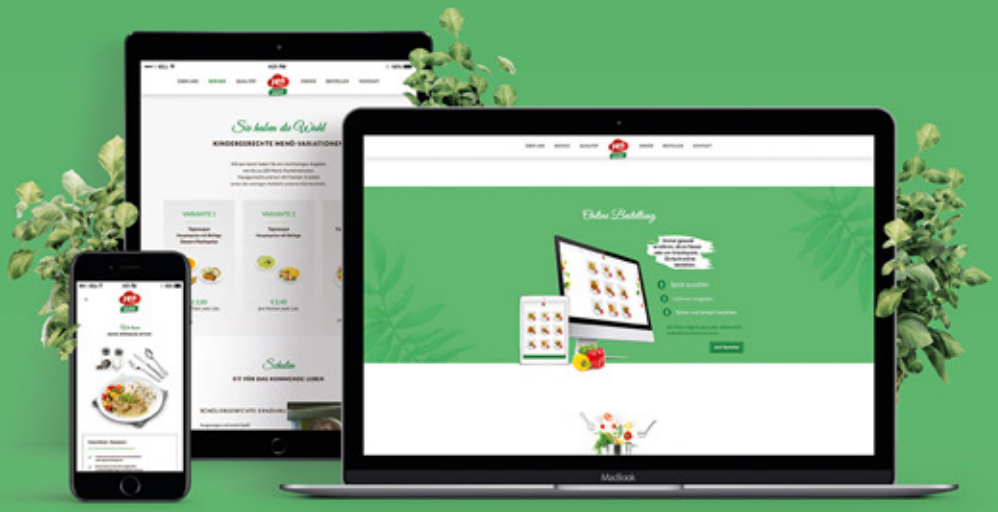
AUSTRIA BIO GARANTIE®

Teilsortiment ist BIO Zertifiziert

Einfach gut ESSEN!

Einfaches Bestellsystem!

schnell & günstig



Sagedergasse 42, 1120 Wien 01-3173470 office@senmenue.at

senmenue.at