

Menüservice



Alena Suppes
Betriebsleiterin
MediClin à la Carte GmbH
Betriebsstätte Donaueschingen

Wir beraten Sie gerne!

Im Bereich der Mittagsverpflegung für Privathaushalte gehört unsere Betriebsstätte MediClin à la Carte GmbH mit Sitz in der MediClin Klinik am Vogelsang bundesweit zu unseren Spitzenreitern. Daher haben wir exklusiv für unsere Kunden eine Service-Nummer für Ihre Bestellungen und Anliegen rund um den Menüservice in der Region eingerichtet.

Kontakt Tel. 07 71 / 85 17 60

Leistungsspektrum

- Menüservice direkt zu Ihnen nach Hause
- Zuverlässige Anlieferung an 7 Wochentagen
- Traditionelle und regionale Gerichte
- Hohe Qualität der verwendeten Rohstoffe
- Anlieferung auf Porzellan
- Hochwertiges Speisenangebot mit natürlichem ursprünglichem Geschmack

MediClin à la Carte GmbH
MediClin Klinik am Vogelsang
Alte Wolterdinger Str. 68
78166 Donaueschingen

Ihr Ansprechpartner
Alena Suppes
Telefon 07 71 / 85 17 60
alena.suppes@mediclin.de



SERVICE INFORMATIONEN

Menüservice

www.mediclin-a-la-carte.de



Betriebsstätte Reichshof

Wir liefern den guten Geschmack...



MediClin integriert.

Prävention | Akut | Reha | Pflege

MediClin – Ein Unternehmen der Asklepios Gruppe

Kurzporträt

MediClin à la Carte GmbH

ist ein gastronomischer Dienstleister mit bundesweit 30 Betriebsstätten und rund 800 Mitarbeitern.

Sie gehört als Servicegesellschaft der MediClin-Gruppe zu den größten Unternehmen in allen Servicebelangen.

Unsere Angebote sind so individuell wie die Bedürfnisse unserer Kunden.

Qualität

Die MediClin à la Carte GmbH ist nach DIN ISO 9001 + HACCP zertifiziert: Alle Maßnahmen werden zentral gesteuert und kontrolliert.

Um eine höchstmögliche Versorgungsqualität sicherzustellen, ist die Produktion jedes Gerichts von der Herstellung bis zur Anlieferung genau definiert.

Unsere Leistungen

- Menüservice für private Haushalte
- Zielgruppengerechte Verpflegungskonzepte für Einrichtungen des Gesundheitswesens und Seniorenresidenzen
- Bewirtschaftung von Betriebs- und Gemeinschaftskantinen
- Schulverpflegung
- Seminar- und Eventcatering

Nachhaltigkeit

Verpflegung bedeutet Verantwortung

Zeitgemäßes Versorgungsmanagement, das bedeutet für uns: Unser Angebot ist hochwertig und transparent.

Außerdem stehen wir für einen verantwortungsvollen Umgang mit allen am Prozess beteiligten Personen und Faktoren – faire Arbeitsbedingungen und Handelsbeziehungen sowie ein schonender Umgang mit Ressourcen sind uns wichtig. Im Sinne der Umwelt bestehen wir auf möglichst kurze Handelswege.

Transparenz bei der Herstellung

Wir lassen den Großteil unserer Produkte nach eigenen Rezepten herstellen. Die Rezepturen der MediClin à la Carte GmbH unterliegen der ständigen Kontrolle durch unsere Ernährungswissenschaftlerin.

Ökologie

- Bezug aller Produkte von ausgewählten Lieferanten
- Rinder-, Schweine- und Geflügelwaren für den Speiseplan kommen aus der EU
- Verzicht auf Fischarten aus überfischten Fanggebieten und Massenaquakulturen
- Bezug von Obst und Gemüse über einen Handelsverbund regionaler Händler

Natürlicher Geschmack

Ursprünglicher Geschmack

Unser Ziel ist es, alle Gerichte frei von künstlichen Geschmacksverstärkern und künstlichen Konservierungsstoffen zu produzieren.

Selbstverpflichtung

Unsere Produkte durchlaufen viele Kontrollmaßnahmen. Bereits bei Aufnahme in unser Sortiment unterliegen die Komponenten einem strengen Auswahlverfahren. Alle Gerichte werden außerdem schonend zubereitet, um die Wertigkeit der Komponenten zu erhalten.

Zielsetzung für unsere Gerichte und Rezepte

- Natürlicher Geschmack
- Frei von künstlichen Zusatzstoffen
- Frei von künstlichen Geschmacksverstärkern
- Hohe Qualität der verwendeten Rohstoffe
- Berücksichtigung von saisonalen und regionalen Einflüssen der Küchenkultur
- Hohe Wertigkeit durch die schonende Zubereitung