

## Unsere Lieferanten

Alle unsere Lieferanten sind Bio zertifiziert nach der EU Bio VO 2018/848. Einige Lieferanten haben zusätzlich eine Zertifizierung nach Demeter, Bioland, Naturland oder dem bayerischen Bio-Siegel. Durch unseren regionalen Warenbezug unterstützen wir die Nachhaltigkeit und versuchen zusätzliche Verkaufsverpackungen zu vermeiden.



### Agro Food

Unser Bio-Lieferant für tiefgefrorenes Bio-Gemüse wie den gehackten Spinat und Bio-Tiefkühlkräuter. Flexibilität und Kundenwünsche werden möglich gemacht.



### Andechser Molkerei Scheitz

Milchprodukte, wie z.B. der wertvolle Topfen in unserem Topfenauflauf sowie viele weitere Milchprodukte beziehen wir von der [Andechser Molkerei Scheitz](#). Im Fünf-Seenland veredelt die Molkerei Milch ihrer Lieferanten nach dem Firmencredo „Natürliches natürlich belassen“ zu den bei uns eingesetzten hochwertigen Milchprodukten.



### Bäckerei Steingraber

Die Hofbäckerei Steingraber in Vagen im oberbayerischen Mangfalltal wird seit 1876 im Familienbesitz geführt. Der familiengeführte Bajuwaren Hof beliefert den eigenen Biomarkt vor Ort als auch zahlreiche Naturkostläden über die Grenzen von Vagen hinaus. Immer biologisch und dynamisch – mit dieser obersten Qualitäts-Maxime ist die Hofbäckerei Steingraber auch auf regionalen Wochen- und Jahrmärkten und in der Messe Gastronomie vertreten. Hier beziehen wir unser Brot zur Suppe sowie Semmeln für den Pausenverkauf.



### Biovum

Aufgrund der hohen hygienischen Anforderungen an eine Großküche verarbeiten wir in unserer Küche keine rohen Eier. In unseren Mehlspeisen werden Eier in Form von Vollei der Firma Biovum GmbH eingesetzt. Artgerechte Hühnerhaltung und gesundes Biofutter sind selbstverständlich für die bäuerlichen Familienbetriebe, die die Biovum GmbH beliefern.



## Bode Naturkost

Bio aus Leidenschaft! Ein Familienunternehmen in zweiter Generation. Hier beziehen wir Hülsenfrüchte, Getreideprodukte, Saaten sowie Gewürze und diverse Backartikel. Auch unser Crunchy-Müsli bekommen wir von der Firma Bode Naturkost geliefert.



## Epos

Der Bio-Großhändler im Münchner Osten versorgt uns mit einem umfangreichen Bio-Trockensortiment wie Nudeln und Öl. Es gibt nichts, was es hier nicht gibt. So wird Verpackung und Arbeitszeit gespart!



## Fruchthof Ehinger

Der Fruchthof Ehinger in Augsburg versorgt und als familiengeführtes Unternehmen mit regionalem Obst und Gemüse. Wenn wir mal Unterstützung im Verarbeiten von Gemüse brauchen, können wir hier auch zum Beispiel Karottenstreifen bestellen.



## Grasser Hof

Bio-Gemüse der aktuellen Saison wird uns vom Grasser Hof in Aitrang geliefert. Auf einer Fläche von derzeit etwa sieben Hektar Freiland, sowie 2200 m<sup>2</sup> Gewächshaus, werden der Jahreszeit gemäß verschiedene Gemüsesorten nach Demeter Richtlinien angebaut.



## Hofmolkerei „Zum Marx“

Jogurt wird uns von der Hofmolkerei „Zum Marx“ in Obersöchering geliefert. Das Besondere an diesem Jogurt ist, Die Herstellung aus Bio-Heumilch. Die Milch, aus dem der Jogurt hergestellt wird, enthält einen hohen Anteil wertvoller Nährstoffe. Diese geben wir an die Kinder weiter.



## Hügli Nahrungsmittel GmbH

Geschmackvolle Momente auch ohne Zusatz von Konservierungs- und künstlichen Aromastoffen. Mit der Hügli GmbH als Lieferant für unsere hefefreien Gemüsebrühen schaffen wir auch so geschmackvolle Suppen!



## Kartoffel Koppold GmbH

Die Firma Kartoffel Koppold GmbH bringt die frischen Kartoffeln für uns in die gewünschte Form: Je nach Gericht werden die Bio-Kartoffeln geschält und/oder für die Weiterverarbeitung in unserer Küche geschnitten.



## LichtBlick

Der Strom, der für den Betrieb der Geräte darüber hinaus in der Küche benötigt wird, kommt in Form von Öko-Strom von der Firma LichtBlick.



## Metzgerei Bühler

Qualität fängt für die Metzgerei Bühler bereits auf dem Acker an. Nur so kann eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der Produkte garantiert werden. Für uns werden die Produkte in den von uns benötigten Portionsgrößen und Wünschen speziell für Kinder zubereitet.



## Metzgerei Sonnberg Biofleisch GmbH

Unsere Fleisch- und Wurstspezialitäten beziehen wir von Sonnberg Biofleisch aus Österreich. Die Grundlage für den guten Geschmack sind die respektvolle und artgerechte Tierhaltung. Über das hohe Qualitätsbewusstsein bei den Erzeugnissen hinaus ist für Sonnberg Biofleisch die umweltgerechte Produktion durch modernste Energie- und Warenwirtschaft wichtig. Darüber hinaus garantiert biologische Landwirtschaft nicht nur die Erzeugung gesunder Lebensmittel, sondern auch die nachhaltige Bewirtschaftung des Natur- und Lebensraums.



## Nebona Gewürze

Die leckere Würze erhalten unsere Gerichte durch die Bio-Gewürze der Firma Nebona Gewürze. Bereits seit 1999 führt das Unternehmen Bio-Gewürze im Sortiment. Doch nicht nur auf die Qualität der Gewürze wird geachtet, mit dem Beitritt zum Umweltpakt Bayern setzt das Unternehmen ein klares Zeichen.



## Off-Mühle KG

Das Bio-Mehl, welches wir in der Küche einsetzen, wird in der Off-Mühle im nahe gelegenen Sindelsdorf gemahlen. Der hier verarbeitete Weizen und Roggen kommen ausnahmslos aus der Region Weilheim, Starnberg, Fürstenfeldbruck, München. Den Dinkel bezieht die Mühle aus der Region Bad Tölz, Weilheim, Fürstenfeldbruck und Landsberg.



## Spielberger Mühle

Bereits seit 3 Generationen wird die Spielberger Mühle von der Familie Spielberger geführt. Seit 1959 wird hier bio-dynamisch gewirtschaftet. 1971 wurde der Betrieb erstmals nach Demeter-Richtlinien zertifiziert. 12 Jahre später wurde ein bedeutender Schritt gemacht: Seitdem wird ausschließlich ökologisch produziert, immer mit dem Ansatz, dass es allen Beteiligten in der Wertschöpfungskette gut geht. Wir beziehen von dieser außergewöhnlichen Firma Reis in großen Gebinden. In einer eigenen Reisfarm – der Riseria Masinari – in der Lombardei (einem traditionsreichen Reisanbaugebiet) wird Reis angebaut, den wir in unserer Küche einsetzen.



## Transgourmet

Von der Firma Transgourmet bekommen wir Fischprodukte mit dem MSC-Siegel.