

Unsere Lieferanten

AGRO FOOD

Unser Bio-Lieferant für tiefgefrorenes Bio-Gemüse wie den gehackten Spinat und Bio-Tiefkühlkräuter reagiert immer flexibel auf unsere speziellen Wünsche.



ALBRECHTHOF Landwirtschaft

Unsere Milch beziehen wir von der hofeigenen Landwirtschaft. Die Milchkühe werden hier seit 1982 nach Demeter-Richtlinien gehalten und gefüttert.



Andechser Molkerei Scheitz

Milchprodukte wie der Topfen für unseren Topfenauflauf oder Trinkjogurts für den Pausenverkauf beziehen wir von der nahe gelegenen Bio-Molkerei aus dem Fünf-Seen-Land.



Bäckerei Schwarzmaier

Brot zur Suppe oder Semmeln und Brezn im Pausenverkauf erhalten wir von der Bio-Bäckerei Schwarzmaier aus Peiting. Seit Generationen betreibt die Familie Schwarzmaier das Bäcker und Konditorenhandwerk. Diese Erfahrung wird deutlich: es kommen keinerlei industrielle Backmischung, Triebmittel, Stabilisierungs- oder andere Lebensmittelzusatzstoffe zum Einsatz.



Bode Naturkost

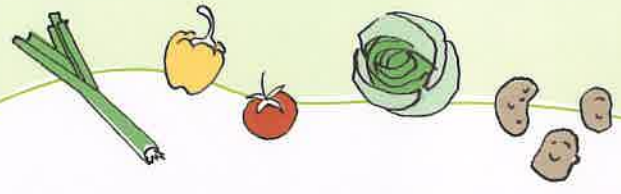
Gewürze und diverse Backwaren sowie das Crunchy-Müsli bekommen wir von der Firma Bode Naturkost angeliefert.



Grasser Hof

Bio-Gemüse der aktuellen Saison wird uns vom Grasser Hof geliefert. Auf einer Fläche von derzeit etwa sieben Hektar Freiland, sowie 2200 m² Gewächshaus, werden der Jahreszeit gemäß verschiedene Gemüsesorten nach Demeter-Richtlinien angebaut.





Biovum GmbH

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



EPOS

Unser Bio-Trockensortiment wie Nudeln und Öl wird uns durch die Firma EPOS in großen Gebinden gebracht. So wird Verpackung und Arbeitszeit gespart!



Spielberger GmbH

Bereits seit 3 Generationen wird die Spielberger Mühle von der Familie Spielberger geführt. Seit 1971 wird hier bereits ausschließlich ökologisch nach Demeter-Richtlinien 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.





Hofmolkerei „Zum Marx“

Unser Jogurt wird von der Hofmolkerei „Zum Marx“ in Obersöchering geliefert. Das Besondere an diesem Jogurt ist, Die Herstellung aus Bio-Heumilch. Die Milch, aus die 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!



HWR Chemie

Nicht nur bei Lebensmitteln achten wir auf den Einsatz von umweltbewussten Produkten. Unsere Reinigungsmittel für Spülmaschine, Boden und Geräte kommen von der Firma HWR-Chemie, die uns biologisch abbaubare Produkte zur Verfügung stellt und unsere Mitarbeiter regelmäßig für den richtigen Einsatz der Reinigungsmittel schult. Den Einsatz von den umweltbewußten Reinigungsmitteln bekommen wir im Umweltzertifikat bescheinigt.



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.





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

Über das hohe Qualitätsbewusstsein bei den Erzeugnissen hinaus ist für Sonnberg Biofleisch die umweltgerechte Produktion durch modernste Energie- und Warenwirtschaft wichtig. Also der ideale Partner für uns für unsere Bio-Fleischwaren sowie die leckeren Fleischpflanzerl für unsere beliebten Burger. Durch eine intensive Abstimmung erhalten wir die Fleischwaren in den von uns gewünschten Größen und nach unseren Rezepturen hergestellt.



Nebona Gewürze

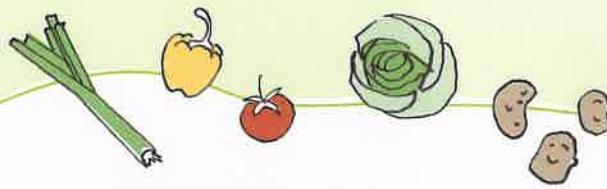
Die leckere Würze erhalten unsere Gerichte durch die Bio-Gewürze der Firma Nebona Gewürze. Bereits seit 1999 führt das Unternehmen Bio-Gewürze im Sortiment. Doch nicht nur auf die Qualität der Gewürze wird geachtet, mit dem Beitritt zum Umweltpakt Bayern setzt das Unternehmen ein klares Zeichen.



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 kommt ausnahmslos aus der Region Weilheim, Starnberg, Fürstenfeldbruck, München. Den Dinkel bezieht die Mühle aus der Region Bad Tölz, Weilheim, Fürstenfeldbruck und Landsberg.





Stromlieferanten

Eigenstrom vom ALBRECHTHOF

Seit Mitte des Jahres 2017 beziehen wir einen großen Teil unseres Stroms durch unsere Eigenstromanlage. Dieser Schritt in Richtung eines nachhaltigen und umweltbewußten Handelns als Unternehmen ist für uns ein Meilenstein.

ALBRECHT
HOF

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*.



Eine aktuelle Liste unserer Lieferanten finden Sie stets unter www.albrechthof.de unter Qualität & Nachhaltigkeit.