

AWO Kochen mit Herz

Bei uns an der Nordseeküste hat gutes Essen eine lange Tradition. Frische Zutaten aus der Region und eine sorgfältige Zubereitung zeichnen daher auch die Speisen von AWO Kochen mit Herz aus. Seit mehr als zwölf Jahren kocht das 28-köpfige Team von AWO Kochen mit Herz für Senior*innen und Kinder in den Einrichtungen der AWO Weser-Ems.

Aufgrund der steigenden Nachfrage befindet sich AWO Kochen mit Herz ab Juni 2022 in neuen und hochmodernen Räumlichkeiten im JadeWeserPark in Schortens.

Jetzt mehr über AWO Kochen mit Herz erfahren

Sie möchten mehr über die Angebote und eine Zusammenarbeit mit AWO Kochen mit Herz erfahren?

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Tel. 0 44 21/3 67 13 60

info@awo-kochen-mit-herz.de

Testen Sie unsere Angebote

Als besonderen Service bieten wir Ihnen einen Kennlerntag an. Probieren Sie unsere leckeren Menüs und überzeugen auch Sie sich von AWO Kochen mit Herz!



AWO WEWiD GmbH
AWO Kochen mit Herz
JadeWeserPark 2 • 26419 Schortens
Tel. 0 44 21/3 67 13 60
info@awo-kochen-mit-herz.de
www.awo-kochen-mit-herz.de

Weil's gut schmeckt

AWO Kochen mit Herz



© AWO Bezirksverband Weser-Ems e. V. – 05/2022/500

Produktionsküche
AWO WESER-EMS



Weil's gut schmeckt

Wie das duftet!

Täglich versorgt AWO Kochen mit Herz Kindergärten, Seniorenheime und Tagespflege-Einrichtungen sowie das Essen auf Rädern mit abwechslungsreichen Menüs: Wir wissen, was Jung und Alt schmeckt. Erstklassige Lebensmittel, eine schonende Zubereitung und eine zuverlässige Lieferung haben für uns oberste Priorität.



So können unsere Kund*innen täglich aus drei Menüs wählen, davon eine vegetarische Variante.

Ob das Mittagessen für eine kleine KiTa oder für große Kantinen – wir sind flexibel und stellen uns gern auf Ihre Bedürfnisse ein.

Unser Leistungsangebot

Viele gute Gründe sprechen für AWO Kochen mit Herz.

- ✓ Zertifizierung nach DIN EN ISO 9001 : 2015
- ✓ kontrolliert durch das LAVES
- ✓ Eigenkontrollen durch die FSI Health & Safety GmbH
- ✓ hochmoderne Produktionsküche
- ✓ ausgewählte Zutaten aus der Region
- ✓ Verzicht auf Palmfett sowie Geschmacksverstärker
- ✓ drei Menüs täglich, darunter ein vegetarisches Menü
- ✓ Lüttje Lekkers – eigene Linie für die KiTa Versorgung
- ✓ schonende Zubereitung
- ✓ zuverlässige Lieferung
- ✓ faire und tarifliche Bezahlung der Mitarbeiter*innen

Lüttje Lekkers

Gut zu wissen: Wir bieten Ihnen eine eigene Linie für die KiTa-Versorgung – mit einem ausgewogenen, abwechslungsreichen und auf das Alter abgestimmten Speiseplan.



Damit sich Kinder gesund und gut entwickeln können, brauchen sie eine abwechslungsreiche sowie ausgewogene Ernährung. Bei uns stehen daher viel Obst und Gemüse sowie Fisch oder Geflügel auf dem Speiseplan. Auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern und Palmfett verzichten wir komplett.