



Schmankerlküche GmbH, Handgemachtes Essen für Kinder

Schmankerlküche GmbH
Küchenmeister Manfred Schmidmaier
Hans-Urmiller-Ring 33
82515 Wolfratshausen
Tel. 08171 3879115
info@schmankerlkueche.de
www.schmankerlkueche.de

Die Schmankerlküche – handgemachtes Essen

Leidenschaft, Verantwortung, Liebe zu unserem Tun und unseren Kindern

Sehr geehrte Verantwortliche, Betreuerinnen und Eltern,

wir machen es wirklich von Hand!

Deshalb haben wir den Standort vor 4 Jahren von Gelling nach Wolfratshausen auf über 300qm erweitert.

Handarbeit braucht Platz, sowohl beim Vorbereiten, beim Kochen als auch beim Kühlen.

Nun haben wir die schönsten Küchen für Kinderessen, mit Platz, Licht und allen Möglichkeiten.

Geprüft und zugelassen durch die Regierung von Oberbayern und das Veterinäramt des LKR Bad Tölz-Wolfratshausen. EU Zulassungsnr. BY11152

Wir sind ein Handwerksbetrieb, ich selbst bin Küchenmeister, habe die beste Meisterprüfung meines Jahrgangs abgelegt, habe alle Feinheiten der Küche von großen Meistern lernen dürfen, in Europa und Übersee. Unser Team umfasst dazu noch 3 Köche, 1 Bäckerin und Konditorin, 1 Mitarbeiterin in Produktion und Versand und unsere Fahrer, die stets zuverlässig und pünktlich dafür sorgen, dass das gute Essen auch zu Ihnen kommt. (Eigene Fahrer mit unseren eigenen Autos 😊)

Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Schmankerlküche haben selbst Kinder!

Wir kochen mit Leidenschaft und Jahrzehnten an Erfahrung aus bayerischer Küche bis hin zur Sterneküche, ohne die Hausmannskost meiner Mutter zu vergessen!

Kartoffelbrei kochen wir aus Kartoffeln, nicht aus Tüten, Fleischpflanzerl, Kartoffelsalat, Spätzle (von 800 Eiern, und das macht uns Spaß, weil wir das Equipment dafür haben!), Knödel, Kuchen, Pfannkuchen, Cevapcici usw. machen wir frisch von Hand. Keine Päckchensuppen oder Soßen, keine gekörnte Brühe mit diversen Pulvern drin, kein gekauftes Salatdressing.

Doch die Grundlage wirklich guten Essens ist auch die Liebe, mit der es gekocht wird und der eigene Anspruch, den wir an uns selbst haben, nämlich in jedem Kind, das Essen von uns bekommt, das eigene Kind zu sehen.

Wir sind überzeugt, dass Kinder ohne „Chemie“ im Essen eine Unterstützung der gesunden Entwicklung bekommen.

Lebensmittelherkunft:

Vorab: wir liefern bei Obst und Gemüse öfters Bio-Qualität, schreiben dies aber nicht drauf, weil wir sonst eine doppelte Lagerhaltung dokumentieren müssten.

Beim Fleisch gibt es häufig Rindfleisch und Geflügel, Hähnchen und Hähnchenteile bekommen wir von der Familie Schönacher, die bei Ingolstadt selbst und zusammen mit benachbarten Bauern das Geflügel zieht und auch selbst schlachtet und vermarktet. Putenfleisch bekommen wir von den Höhenrainer Vertragsbauern, geschlachtet in Ampfing. Mit beiden Qualitäten sind wir sehr zufrieden und haben einen sehr guten Draht zu beiden Lieferanten.

Unser Ochsenfleisch bekommen wir vom Lamplhof in Pfaffenhofen an der Glonn, das ist nicht nur Rindfleisch sondern echtes Ochsenfleisch, Familie Lampl macht das seit Generationen und verarbeitet die Tiere in der eigenen Hofmetzgerei.

Hackfleisch kaufen wir nicht vom Metzger, sondern wofen das Fleisch selbst frisch für unsere Produkte.

Die Schinken- und Wurstwaren stellen wir überwiegend selbst in unserer hauseigenen Metzgerei her, aus frischem Ochsenfleisch und Putenfleisch, frischem Kalbfleisch. Schinken machen wir ohne Phosphat, Wurst ohne Geschmacksverstärker, da schmecken Sie den echten Geschmack und die Naturgewürze.

Mit der Familie Bauer aus Ismaning haben wir den besten Kartoffellieferanten, den wir kennen, dort werden die Kartoffeln selbst angebaut und vermarktet, eine geniale Qualität, egal ob speckig oder mehlig.

Für uns sehr wichtig ist auch, dass wir sämtliche Fruchtzubereitungen für z.B. Joghurts und andere Nachspeisen selbst aus Früchten kochen.

Diese Qualität können Sie in keinem Laden kaufen!

Zucker: unsere Dosierung liegt ca.30% unter den üblichen Mengen, wir haben ja echten Fruchtgeschmack.

Zum Vergleich: 0,5l Apfelschorle enthält 30g Zucker, 1 Portion Nachspeise bei uns enthält ca. 4g Zucker.

Aktuelle Speisepläne für die Kinder finden Sie unter www.schmankerlkueche.de

Die Kinder können uns gerne besuchen, mit den Betreuerinnen zusammen und einer Gruppengröße bis ca. 18 Personen! Da kochen wir gemeinsam und die Kinder dürfen es anschließend auch essen.

Wenn Sie noch Fragen haben, am besten erreichen Sie uns zwischen 6.00 und 12.00 Uhr am Telefon, 08171 3879115 oder jederzeit per mail info@schmankerlkueche.de

Viele Grüße aus der Küche und Danke für Ihr Interesse,

Manfred Schmidmaier, Küchenmeister

