

Informationsabend für den Gesamtelternbeirat der städtischen Kinderzentren in Frankfurt

Daniela Többen
Susanne Miegel



Begrüßung und Vorstellung

Ansprechpartner



Daniela Többen
Verkaufsleiterin Kundenberatung
apetito kids & schools



Susanne Miegel
Gebietsleiterin Kundenberatung
apetito kids & schools

apetito – ein Familienunternehmen



seit über 60 Jahren



1958



Karl Düsterberg gründet das Unternehmen apetito Fertigmensa

1971

Entwicklung des heutigen „Essen auf Rädern“ zusammen mit dem DRK Berlin.



1998

apetito wird erstmals nach EMAS validiert – die Bestätigung für ein ganzheitliches Umweltmanagementsystem



2018

Jubiläumjahr: 60 Jahre apetito AG
30 Jahre apetito catering
50 Jahre COSTA



2020

Starkes Wachstum und eine reichweitenstarke Werbekampagne im Herbst: COSTA sorgt für Aufmerksamkeit.



1958

1969

1971

1989

1998

2010

2015

2018

2019

2020

1969

apetito importiert das in Deutschland noch unbekannte Catering aus Nordamerika



1989

Gründung der ersten ausländischen Tochtergesellschaft in den Niederlanden



2010

apetito tritt als erstes deutsches Lebensmittelunternehmen dem Global Compact bei



2015

GREAT PLACE TO WORK
DEUTSCHLANDS BESTE ARBEITGEBER 2015

2019

Management System
DIN EN ISO 9001
100% zertifiziert
DIN EN ISO 14001
100% zertifiziert

Die apetito AG hat ihr zentrales Nachhaltigkeitsmanagement am Standort Rheine erstmals nach dem ZNIU-Standard zertifizieren lassen.



Unsere guten Gründe

Wie wir Frische schützen

apetito

- **Unser Frischegeheimnis:**

1. Einsatz frischer Zutaten
2. Schonendes Garen
3. Stoppen des Garprozesses
4. Schockfrostern bei -40°C
5. Zu-Ende-Garen bei Ihnen vor Ort
6. Vermeidung von Stand- und Warmhaltezeiten
7. Dadurch: hoher Nährstoffgehalt

- **Tiefkühlung ist die schonendste Methode zur Erhaltung der Frische**

Auf den Punkt gegart:
frischer Geschmack
und perfekte
Optik.



Ø 150 Minuten von
der Ernte bis zum
tiefgekühlten Produkt.



Mit apetito frisch
zubereitet

90%*

tiefkühlfrisch
zubereitet

Belieferung durch eine
Küche in der Nähe -
3 Stunden warm
gehalten

42%*

warm gehalten

NUR

1 Stunde
2 Stunden
3 Stunden



Unser guten Gründe

Wie wir kochen

Was ist drin?

- Erntefrisches Gemüse und Obst
- Hochwertiges Fleisch
- Selbst hergestellte Gemüse- und Fleischfonds
- Milde Würzung
- Verantwortungsvoller Umgang mit Salz und Zucker

Was kommt nicht rein?

- Geschmacksverstärker und Würzen
- Hefeextrakt als geschmacksverstärkende Zutat
- Phosphate und Schmelzsalze
- Alkohol und Alkoholaromen
- Süßungsmittel
- Farbstoffe



Unsere guten Gründe

Wie wir Qualität sichern

- Eigene Metzgerei
- Qualitätskontrollen im hauseigenen Labor
- Rund 50 Mitarbeiter in der Qualitätssicherung
- Kontinuierliche Wareneingangskontrollen bei unseren Rohwaren
- „Gläserne Rezepturen“ – genau wissen, was drin ist
- Das untersuchen wir in unseren Laboren:
 - Rückstände wie Schwermetalle, Pestizide, Tierarzneimittel
 - Nährwerte und Allergene
 - Mikrobiologie



BIO-Menükomponenten

- 100 % Bio-Fleisch
- 30 % Bio-Menükomponenten in anderen Warengruppen

Kriterien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)

- Zum Start 2 x Fleisch in der Woche, später Umstellung auf 1 x in der Woche
- 1 x in der Woche Fisch, naturbelassen oder in Soße, nicht frittiert
- Vollkornprodukte, Hülsenfrüchte und weniger Frittiertes und Süßspeisen
- Regelmäßige Abstimmung und gegenseitige Information über Veränderungen

Anwendung der Vorgaben auch für die Verpflegung von Kindern mit Allergien

- 15 neue Bio-Einzel-Menüs für die Stadt Frankfurt

Herkunft unserer

Bio-Rohwaren



Qualität

Wir benötigen Bio Rohwaren, die speziell nach unseren Anforderungen hergestellt sind. Unsere Lieferanten sind deshalb Bio-Verarbeitungsbetriebe, die

- als Bio-Betrieb zugelassen sind,
- die erforderlichen Qualitäts-Zertifizierungen haben,
- über die notwendigen Herstellungsverfahren verfügen,
- eine räumliche Nähe zu den Anbauflächen haben,
- den Kontakt mit den Bio-Landwirten pflegen

Lieferanten

Wir beziehen unsere Bio Rohwaren nicht direkt vom Erzeuger (Bio-Landwirt)

Bio Rohwaren werden von apetito bei den Verarbeitungsbetrieben gekauft.

- Milchprodukte von biozertifizierten Molkereien
- Fleischprodukte von biozertifizierten Schlachthöfen
- Obst und Gemüse von biozertifizierten Verarbeitungsbetrieben
- Öl von biozertifizierten Ölmühlen
- Eier von biozertifizierten Aufschlagbetrieben
- Gewürze von biozertifizierten Gewürzmühlen

Herkunft unserer

Bio-Rohwaren

Regionalität

Frische Produkte kaufen wir wenn möglich regional ein.

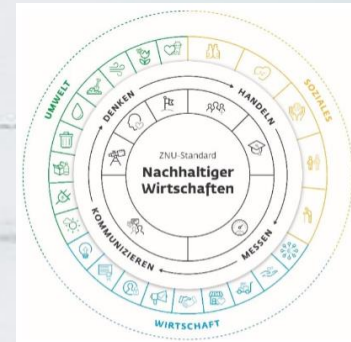
- Rund um unseren Produktionsstandort in Rheine
- Unnötige Transporte vermeiden wir.
- Regionaler Einkauf betrifft überwiegend Produkte, die wir frisch verarbeiten.
 - Milchprodukte
 - Frischfleisch für unsere hauseigene Metzgerei
 - Frische Kartoffeln und Kartoffelprodukte

Nachhaltigkeit

Das Umweltmanagement bei apetito ist nach ISO 14001 zertifiziert und wird jährlich überprüft.

Wir verlangen von **allen** Lieferanten die Einhaltung der Global Compact Regeln.

Wir arbeiten mit externen Institutionen (z.B. ZNU) an einer ständigen Verbesserung des gesamten Umweltmanagements um auch den Anbau von konventionell erzeugten Rohwaren zu verbessern.



Speiseplan in den Kinderzentren

Speiseplan

Montag

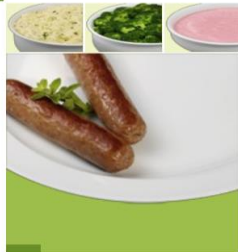
Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

14/02/2022 - 18/02/2022



Rindsbratwürstchen (BIO) Sn
 Stampfkartoffeln M, Me, La
 Brokkoli "Natur" (BIO)
 Fruchtquark Kirschen M, Me, La



Rührei (BIO) Ei, M, Me, La
 Salzkartoffeln
 Blattspinat, grob gehackt
 Bio Orange



Hühnfleisch in Tomatensoße (BIO) G, G1
 Bunter Gemüseries
 Bio Mischsalat Swing (Bio-Chinakohl, Bio-Mais, Bio-Eissalat, Bio-Endivien, Bio-Karotten)
 H-Pudding Grieß G, G1, M, Me, La



Gemüsesoße | aus Pastinake, Kürbis und Möhren M, Me
 Veggie-Schnitzel, Sojaschnitzel in goldbraun gebackener Panade G, G1, Sb
 Bunte Farfallenuudeln G, G1
 BIO Gurke
 Clementinen



Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) | in Soße nach "Florentiner Art" Fi, M, Me, La
 Naturreis (Bio), Fairtrade
 Steckrübengemüse M, Me, La
 Quark Stracciatella M, Me, La



Änderungen vorbehalten. Allergeninformationen liegen zur Einsicht in der Küche vor. Artikel mit Sternchen (*) enthalten keine Angaben.

Besonderheiten im Speiseplan

- 4-Wochen-Speiseplan ohne Wiederholungen
- 3 Menüs am Tag zur Auswahl
- „Freie Komponentenwahl“ -> individuelle Gestaltung des Speiseplans
- Maximal 2 Tage in der Woche, an denen Fleisch ausgewählt werden kann
- 1 x Woche Fisch
- Tägliche Auswahl zwischen Dessert oder Obst
- Zusatzsortiment: Leinsamen, Sesam, laktosefreie Desserts
















Speiseplanangebot für die Kinderzentren

Menüvorschlag


















	Menü 1 ohne Schwein	Menü 2	Menü 3 vegetarisch	Dessert
Montag 14.02.	Rindsbratwürstchen (BIO), Stampfkartoffeln, Sauerkraut (ohne Speck) M,Me,La,Sn 	Geflügelhacktaler (BIO), Braune Rahmsoße, Semmelknödel (BIO), Brokkoli „Natur“ (BIO) G,G1,Ei,M,Me,La,S,Sn 	Erbensuppe „vegetarisch“, Roggenbrötchen G,G1,G2,G3,S 	Fruchtquark Kirsch M,Me,La Bio Apfel
Dienstag 15.02.	Pilzragout nach „Jäger Art“, Spätzle (BIO), BIO Cherry Tomaten G,G1,Ei,M,Me,La,S 	Gelbe Gemüsesuppe, Topfenschmarrn (BIO), Bio Apfelsmus, BIO Cherry Tomaten G,G1,Ei,(Sb),M,Me,La,(Sf),S 	Rührei (BIO), Salzkartoffeln, Blattspinat, grob gehackt Ei,M,Me,La 	BIO Naturjoghurt dazu Leinsamen M,Me,La Bio Orange
Mittwoch 16.02.	Huhnfleisch in Tomatensoße (BIO), Bunter Gemü- sereis, Bio Mischsalat Swing (Bio-Chinakohl, Bio- Mais, Bio-Eissalat, Bio-Endivien, Bio-Karotten) G,G1 	Rinderbraten in kräftiger Soße (BIO), Petersilienkartoffeln, Fingermöhren „naturell“ M,Me,La,S 	Power Flower Pasta; Gabelspaghetti mit Gemüse und Edamer in einer Blütenform, Tomatensoße à la Italia, Bio Mischsalat Swing (Bio-Chinakohl, Bio-Mais, Bio-Eis- salat, Bio-Endivien, Bio-Karotten) G,G1,G4,M,Me,La,S 	H-Pudding Grieß G,G1,M,Me,La Banane, Fairtrade
Donnerstag 17.02.	Nudel-Brokkoli-Auflauf „vege- tarisch“, BIO Gurke G,G1,M,Me 	Veggie-Schnitzel, Sojaschnitzel in goldbraun gebackener Panade, Gemüsesoße aus Pastinake, Kürbis und Möhren, Bunte Farfallennudeln, Gemüse-Mix aus Erbsen, Mais und Paprika (BIO) G,G1,Sb,M,Me 	Gemüsenuggets, paniert, Kräuter- Dip, Risotto „Pomodoro“, BIO Gurke G,G1,Ei,M,Me,La,S,(Sn),Se 	Bio Joghurt Waldbeeren M,Me,La Clementine
Freitag 18.02.	Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Soße nach „Florentiner Art“, Naturreis (Bio), Fairtrade, Steckrüben Gemüse Fi,M,Me,La 	Lachs-Bolognese; Lachswürfchen (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Tomatensoße, Vollkornspiralnudeln, Erbsen und Möhren „naturell“ G,G1,Fi 	Vegetarischer Rösti mit Erbsen und Möhren (BIO), Sauerrahmsoße mit Kräutern (BIO), Naturreis (Bio), Fairtrade, Erbsen und Möhren „naturell“ G,G1,M,Me,La,S 	Quark Stracciatella M,Me,La Bio Birne

Speiseplan – Auswahl der Komponenten














Hauptkomponenten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menükomponente ohne Schwein	 0	 0	 0	 0	 40
🍴 Rindbraten nach "Jäger Art" (Bio)	🍴 Pizargout nach "Jäger Art"	🍴 Hühnerfilet in Tomatensauce (Bio)	🍴 Nudel-Brokkoli-Auflauf "vegetarisch"	🍴 Lachsfiletsauce (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Sauce nach "Slow cooker Art"	
MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾
Menükomponente	 15	 0	 0	 15	 0
🍴 Geflügelhackaler (Bio) Braune Rahmsauce	🍴 Gelbe Gemüsesuppe Tagbischwamm (Bio) Bio Apfelmus	🍴 Rinderbraten in kräftiger Sauce (Bio)	🍴 Veggie-Schrittzel, Sahneschicht in goldbraun gebackener Parade Gemüsesoße aus Pastinake, Karbis und Möhren	🍴 Lachs-Boolognese	
MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾
Menükomponente vegetarisch	 5	 35	 40	 0	 0
🍴 Erbsensuppe "vegetarisch" Höfchenbraten	🍴 Nudeln (Bio)	🍴 Power Flower Pasta Tomatensauce à la Italia	🍴 Gemüsebraten, garniert Krauter-Dip	🍴 Vegetarischer Hot: mit Erbsen und Möhren (Bio) Sauerrahmsauce mit Käsekorn (Bio)	
MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾

Beilagen/ Gemüse

Sättigungsbeilage 1	 10	 0	 10	 10	 10
🍴 Stamperlreis	🍴 Spätzle (Bio)	🍴 Berliner Gemüsesau	🍴 Bavaria Parfaitreis	🍴 Naturreis (Bio), Farfalle	
MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾
Sättigungsbeilage 2	 0	 10	 0	 0	 0
🍴 Bio Semmelknödel	🍴 Salatkartoffeln	🍴 Petersilienkartoffeln	🍴 Risotto "Pommesart"	🍴 Wollweberknödelchen	
MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾
Gemüse 1	 0	 10	 0	 0	 10
🍴 Sauerkraut (ohne Speck)	🍴 Battun, groß gehackt	🍴 Fingerringen "natural"	🍴 Gemüse-Mix aus Erbsen, Möhren und Paprika (Bio)	🍴 Stärkebergemüse	
MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾
Gemüse 2	 10			 0	
🍴 Brokkoli "Natural" (Bio)			🍴 Erbsen und Möhren "natural"		
MEHR ANZEIGEN ▾			MEHR ANZEIGEN ▾		

Salat/ Rohkost/ Dessert/ Obst

Salat / Rohkost	 0	 10	 10		
	🍴 Bio Cherry Tomaten	🍴 Bio-Michaela Swing (Bio-Chinakohl, Bio- Mais, Bio-Eisack, Bio- Erdbeeren, Bio-Karotten)	🍴 Bio Gurke		
	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾		
Dessert	 10	 0	 10	 0	 10
	🍴 Fruchtquark Rirsch	🍴 Bio Naturjoghurt	🍴 H-Pudding Grieß	🍴 Bio Joghurt Weißbeeren	🍴 Quark Stracciatella
	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾
Obst	 0	 10	 0	 10	 0
	🍴 Bio Apfel	🍴 Bio Orange	🍴 Banane Farfalle, Stück	🍴 Clementinen	🍴 Bio Birne
	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾	MEHR ANZEIGEN ▾

Freitag



10



Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Soße nach "Florentiner Art"

MEHR ANZEIGEN

Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) | in Soße

nach "Florentiner Art"

Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Soße nach "Florentiner Art"



Zutaten

LACHS [36,5%], Wasser, MAGERMILCH, Blattspinat, SAHNE, SAUERRAHM, Möhren, modifizierte Stärke, Zwiebeln, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Zitronensaft, Rapsöl, Zucker, Gewürze (Liebstöckel, Muskatnuss, Pfeffer). Enthält: FISCH, MILCHEIWEIß, LAKTOSE Trotz besonderer Sorgfalt kann das Produkt vereinzelt Gräten enthalten.

Enthaltene Allergene

Fisch, Milch, Milcheiweiß, Laktose

Nährwerte pro 100g

kJ	451
kcal	108
Fett	6,8
davon gesättigte fettsäuren	2,2
Kohlenhydrate	3,7
Zucker	1,1
Ballaststoffe	<1,00
Eiweiß	7,9
Salz	0,74



Speiseplan für Kinder mit Allergien

AUSWAHLSPEISEPLAN SONDERKOSTFORMEN

Essen macht Spaß!



KW 7: 14.02. – 18.02.2022

	ohne Milch- und Milchprodukte	ohne Gluten	ohne Eier	vegetarisch	
Montag 14.02.	Rindsbratwürstchen in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln S,Sn	Rindsbratwürstchen in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln S,Sn	Rindsbratwürstchen in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln S,Sn	Creemige Erbsensuppe mit Gemüseinlage G,Gl,M,Me,La,S	☞ = mit Zutaten vom Schwein ☞☞ = mit Zutaten vom Rind ☞☞☞ = mit Zutaten vom Geflügel ☞☞☞☞ = mit Zutaten vom Fisch V = vegetarisch 3 = Antioxidationsmittel 20 = Nitritpökelsalz
Dienstag 15.02.	Tomatensuppe mit Reis	Eieromelette mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln E,UM,Me,La	Tomatensuppe mit Reis	Eieromelette mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln E,UM,Me,La	Enthaltene Allergene: G = Glutenhaltiges Getreide C1 = Weizen C2 = Roggen C3 = Gerste G4 = Hafer C5 = Dinkel G6 = Kamut K = Krebstiere Ei = Eier Ff = Fische E = Erdnüsse Sb = Soja M = Milch (einschließlich Laktose) Me = Milcheiweiß La = Laktose Lf = Schalenfrüchte
Mittwoch 16.02.	Huhnfleisch in fruchtiger Tomatensoße dazu bunter Gemüseris	Huhnfleisch in fruchtiger Tomatensoße dazu bunter Gemüseris	Huhnfleisch in fruchtiger Tomatensoße dazu bunter Gemüseris	Spiralnudeln mit Linsen-Bolognese	Sf1 = Mandeln Sf2 = Haselnüsse Sf3 = Walnüsse Sf4 = Kaschunüsse Sf5 = Pecannüsse Sf6 = Paranüsse Sf7 = Pistazien Sf8 = Macademia-/Queenslandnüsse S = Sellerie Sn = Senf Se = Sesamsamen Sd = Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l) Lp = Lupinen W = Weichtiere
Donnerstag 17.02.	Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf S	Nudel-Brokkoli-Pfanne; Spiralnudeln mit Brokkoli in Gemüsesoße M,Me	Nudel-Brokkoli-Pfanne; Spiralnudeln mit Brokkoli in Gemüsesoße M,Me	Nudel-Brokkoli-Pfanne; Spiralnudeln mit Brokkoli in Gemüsesoße M,Me	
Freitag 18.02.	Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Tomatensoße mit Naturreis F1,S	Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Tomatensoße mit Naturreis F1,S	Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Tomatensoße mit Naturreis F1,S	Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	

KW 8: 21.02. – 25.02.2022

	ohne Milch- und Milchprodukte	ohne Gluten	ohne Eier	vegetarisch	
Montag 21.02.	Rindergulasch in Rahmsauce mit Möhren und Spiralnudeln Sn	Rindergulasch in Rahmsauce mit Möhren und Spiralnudeln Sn	Rindergulasch in Rahmsauce mit Möhren und Spiralnudeln Sn	Südländische Gemüse-Nudelpfanne „vegetarisch“ mit Tomaten und Paprika G,Gl	
Dienstag 22.02.	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,Gl,Sb,S	Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, grünen Bohnen und Fingerringen, dazu Stampfkartoffeln M,Me,La,S	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,Gl,Sb,S	Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese G,Gl,Sb,S	
Mittwoch 23.02.	Hähnchengeschnetzeltes in brauner Soße mit Kaisergemüse und Naturreis	Hähnchengeschnetzeltes in brauner Soße mit Kaisergemüse und Naturreis	Hähnchengeschnetzeltes in brauner Soße mit Kaisergemüse und Naturreis	Feines Gemüseragout in Sauerrahmsauce mit Salzkartoffeln G,Gl,M,Me,La,S	
Donnerstag 24.02.	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	Vegetarischer Kürbis-Kartoffeleintopf mit Steckrübe	
Freitag 25.02.	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel F1	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel F1	Seelachsfilet in einer Tomatensoße „Mediterrane Art“ mit Grill-Gemüse dazu Kartoffelwürfel F1	Paprikagemüse-Pfanne „Mediterrane Art“ mit Weichkäse, dazu Rosmarinkartoffeln M,Me,La	Änderungen vorbehalten! Weitere Informationen finden Sie auf: www.meinapetito.de

Rindsbratwürstchen in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln S,Sn



Tomatensuppe mit Reis



Huhnfleisch in fruchtiger Tomatensoße dazu bunter Gemüseris



Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf S



Lachsfiletstücke (aus verantwortungsvoller Aquakultur) in Tomatensoße mit Naturreis F1,S



Wie kommt das Essen auf den Tisch?

• Stützpunkte und Service Center



• Transport der Ware bei -18°C



• Kommissionierung im Service Center Frankfurt



• Tägliche Belieferung der Kinderzentren



• Zubereitung in den Kinderzentren

Wir bedanken uns für Ihre Aufmerksamkeit!

Gerne stehen wir Ihnen jetzt für Fragen zur
Verfügung.



Daniela Többen
Verkaufsleiterin



Susanne Miegel
Gebietsleiterin