

KIN

Catering-service

Verpflegung, die ankommt!

Ob für KiTa-Gruppen, Schulfeste oder Meetings - der KIN-Catering-service sorgt dafür, dass alle gut versorgt sind.



Regional, flexibel, persönlich

- Produktion und Lieferung direkt aus dem Lebensmittelinstitut KIN e.V. aus Neumünster - kurze Wege, hohe Qualität
- Lieferung im Stadtgebiet Neumünster und darüber hinaus
- gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche - von Käseplatte bis Fingerfood-Buffer - und planen diese gemeinsam



// Regionalität und gutes, frisches Essen sind für uns kein Trend, sondern die Basis einer verantwortungsvollen Verpflegung. Wer regional einkauft, stärkt die Wertschöpfung vor Ort, vermeidet lange Transportwege und sorgt dafür, dass Brot, Gemüse, Fleisch und Milchprodukte über kurze Wege auf den Teller kommen. Das schmeckt man und das schafft Vertrauen bei Kindern, Eltern und Mitarbeitenden. Frisch zubereitete Speisen, nach Möglichkeit mit saisonalen Zutaten, bieten eine natürliche Vielfalt auf dem Speiseplan, sind nachhaltig und unterstützen eine ausgewogene Ernährung im KiTa-, Schul- und Berufsalltag.

Seit über 60 Jahren sind wir Experte für gutes und sicheres Essen - profitieren auch Sie davon!

Für Angebote und Beratung erreichen Sie das KIN Cateringteam unter 04321 – 601 60 oder per E-Mail an catering@kin.de.



KiTa

Lecker & abwechslungsreich

- Kindgerechte Portionen, die sich am Bedarf der Kinder orientieren, sorgen für eine ausgewogene und altersgerechte Ernährung
- Frisches Obst und knackige Rohkost stehen täglich bereit
- Jeden Tag wird frisches Gemüse in die Mahlzeit integriert - abwechslungsreich, saisonal und nährstoffreich
- Einmal wöchentlich bieten wir ein Fisch- und ein Fleischgericht an - stets ergänzt durch eine vollwertige vegetarische Alternative
- Alle Gerichte orientieren sich an den DGE-Standards: ausgewogen, salz- und zuckerreduziert sowie frisch zubereitet.



Schulen

Zuverlässige Schulverpflegung

- süße und herzhafte Snacks, belegte Brötchen oder Sandwiches, Getränke – ein vielseitiges Angebot. Ideal für Pausen, Projekttag oder Konferenzen
- zum Mittag eine warme Mahlzeit: ob Nudeln mit Gemüsegulasch oder Kartoffeln mit Gemüse und Fleisch oder Fisch - täglich gibt es drei Gerichte zur Auswahl.
- Transparent kalkulierbare Preise erleichtern die Planung.
- Alle Gerichte orientieren sich an den DGE-Standards: ausgewogen, salz- und zuckerreduziert sowie frisch zubereitet.



Unsere Kunden

Unternehmen

Frische für Meetings & Tagungen -
oder einfach ein gutes Mittagessen

- belegte Brötchen, Schnittchen oder Fingerfood für Besprechungen, Workshops und ganztägige Veranstaltungen.
- vegan, vegetarisch und „Land & Meer“ – von Wrap-Spießen über Gemüsesticks mit Dip bis zu Frikadellen, Schnitzel & Räucherfisch-Pralinen.
- Gulaschsuppe, Chili con Carne oder vegetarische Alternativen bringen an kühlen Tagen Wärme ins Haus.
- unser abwechslungsreiches Angebot an Tagesgerichten können wir Ihren Mitarbeitenden häufig auch vor Ort anbieten – Lassen Sie uns gerne über die Möglichkeiten sprechen.



Privat

Kommen Sie auf uns zu - Wir machen Ihre Wünsche wahr!

Süßes für Feste & Aktionen

- Hausgebackener Blechkuchen wie Streusel-, Schoko- oder saisonalen Obstkuchen „wie bei Oma“
- Ganze Kuchen aus der Springform sowie Mini-Berliner, Mini-Donuts, Kuchenhäppchen oder Desserts im Glas



Hunger geweckt?

Für Angebote und Beratung erreichen Sie das KIN-Cateringteam telefonisch oder per E-Mail!



04321 / 601-60



catering@kin.de

Ihre Veranstaltung im KIN – Zusammen in angenehmer Atmosphäre

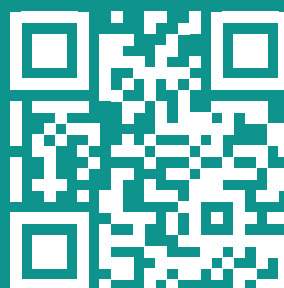
Tagen und Genießen: Im KIN finden Sie moderne Tagungs- und Seminarräume, die genau zu Ihrem Format passen – vom kleinen Workshop bis zur ganztägigen Konferenz. Wir haben die Möglichkeit, unsere modern ausgestatteten Räumlichkeiten für Veranstaltungen von 2 bis 200 Teilnehmenden anzupassen. Auf Wunsch kombinieren Sie Ihre Raumreservierung direkt mit unserem hauseigenen Cateringservice: von belegten Brötchen und Snacks zum Mittagstisch und anschließenden hausgebackenen Kuchen ist für Ihre Teilnehmenden bestens gesorgt. Dank kurzer Wege im Haus und flexiblen Pausenangeboten wird Ihre Veranstaltung im KIN organisatorisch einfach und kulinarisch ein echtes Highlight.

Standort

Lebensmittelinstitut KIN e.V.
Wasbeker Str. 324
24537 Neumünster

Ihre Ansprechpartner

KIN-Cateringservice
Telefon: 04321/601-60
E-Mail: catering@kin.de



**QR-Code scannen &
Kontakt aufnehmen!**





Ihr direkter Draht zu uns:

 04321 / 601-0

 info@kin.de

Weitere KIN
Veranstaltungen
entdecken:

