



petit menu



Eine Marke der BLS Gastro GmbH



START GAFÖG  
AB SCHULJAHR  
2026/27

petit menu:

# Gesundes Essen für unsere Kinder.

Wir bringen leckere und gesunde  
Mahlzeiten in Schulen und KiTas.

[www.petit-menu.de](http://www.petit-menu.de)





# Auf die Teller, fertig – los!

Mit dem Start des Ganztagsförderungsgesetzes (GaFöG) ab dem **Schuljahr 2026/27** stehen Offene Ganztagschulen vor einer zentralen Aufgabe: eine verlässliche, qualitativ hochwertige und gleichzeitig wirtschaftliche Mittagsverpflegung sicherzustellen.



## Was ändert sich ab Schuljahr 2026/2027?

Ab August 2026 haben alle Erstklässler einen Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung

### Genau hier setzen wir an.

Die BLS Gastro GmbH steht für eine moderne, zukunftssichere Schulverpflegung – mit klarem Fokus auf DGE-zertifizierte Qualität, regionale Verantwortung und einer einzigartigen Kochphilosophie aus Lippe.



## Unsere Philosophie: „Kochen in Lippe“ – Frisch. Regional. Kindgerecht.

Unsere Küche ist geprägt von einer klaren Haltung:  
Wir kochen nicht industriell – wir kochen handwerklich.



- ✓ **Tägliche frische Zubereitung aller Speisen**
- ✓ **Bezug unserer Produkte überwiegend von regionalen Partnern**  
(z. B. Steinkrüger Bielefeld, Fleischerei Kruehl Detmold)
- ✓ **Verzicht auf Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker**
- ✓ **Bewusste Entscheidung für eine natürliche, kindgerechte Küche**

### Unsere Philosophie aus Lippe bedeutet:

Traditionelles Kochhandwerk kombiniert mit  
modernen Anforderungen der Gemeinschaftsverpflegung



**ÜBERZEUGEN SIE SICH SELBST:  
GERNE BIETEN WIR IHNEN  
EINE UNVERBINDLICHE  
PROBEWOCHE AN!**

### **Einzigartig: Komponentenverpflegung statt „Einheitsgericht“**

Bei uns gibt es keine „vermischten Gerichte“ wie Aufläufe oder Einheitsportionen.

- ✓ Wir liefern Gemüse, Beilagen, Saucen und Hauptkomponenten separat
- ✓ Jedes Kind entscheidet selbst, was und wie viel es essen möchte



### **Inklusion auf dem Teller – für alle Kinder gleich**

Besonderen Wert legen wir auf die gleichberechtigte Teilhabe aller Kinder:

- ✓ Vegetarische Alternativen selbstverständlich integriert
- ✓ Allergikergerechte Speisen (z. B. glutenfrei, laktosefrei)
- ✓ Optisch und geschmacklich vergleichbare Komponenten

Kein Kind fühlt sich ausgegrenzt – alle essen „das Gleiche“, nur angepasst.

### **DGE-Zertifizierung – geprüfte Qualität für Ihre Einrichtung**

Seit Dezember 2021 sind wir durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) als Caterer für gesunde und vollwertige Mittagsverpflegung zertifiziert.

Das bedeutet für Sie:

- ✓ Erfüllung der ernährungsphysiologischen Standards für Kinder
- ✓ Optimale Grundlage für eine mögliche „FIT KID“-Zertifizierung Ihrer Einrichtung
- ✓ Sicherheit gegenüber Eltern, Trägern und Behörden
- ✓ Unterstützung bei der Umsetzung gesetzlicher Anforderungen im Rahmen des GaFöG

#### **Ihr Vorteil:**

Mit uns erfüllen Sie bereits einen wesentlichen Baustein für eine anerkannte, qualitätsgesicherte Schulverpflegung.



Deutsche Gesellschaft  
für Ernährung e.V.



petit menu



PETIT MENU  
Otto-Hahn-Straße 55  
32108 Bad Salzuflen

**Kontakt:**

**ÜBERZEUGEN SIE SICH SELBST:  
GERNE BIETEN WIR IHNEN  
EINE UNVERBINDLICHE  
PROBEWOCHE AN!**

**0 52 22 – 36 41 10**  
**info@petit-menu.de**



PETIT MENU ist eine Marke von BLS Gastro GmbH

BLS Gastro GmbH · Otto-Hahn-Straße 55 · 32108 Bad Salzuflen

Geschäftsführer : Roland Dieckelmann

Tel.: +49 (0) 52 22 - 36 41 10 · info@bls-gastro.de · www.bls-gastro.de

