

Essen ist fertig!

Liebe Eltern,

gesunde, abwechslungsreiche Mahlzeiten, die Ihrem Kind Energie für den Schultag geben – das gibt's in der Solferino Schulkantine.

In unserer Küche in Wolfenbüttel kochen wir täglich frische Schuessen aus regionalen Zutaten, die dann auf schnellstem Weg auf dem Teller Ihres Schulkindes landen. Auf diese Qualität vertrauen heute übrigens schon viele Schulen in der Region.

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und wünschen guten Appetit!

Ihr Solferino-Küchenteam

Solferino: Unkompliziert. Regional. Frisch.



Frisch statt
Brotdose!

Die Schulkantine
mit sozialem
Mehrwert!

Besuchen Sie uns vor Ort!

DRK Solferino gGmbH
Am Exer 17, Wolfenbüttel
Fon: 0 53 31 9 27 84 20
info@drk-solferino.de
www.drk-solferino.de

Öffnungszeiten

Montag – Freitag, 8.00 – 16.00 Uhr
Warme Küche: 11.30 – 14.30 Uhr



SOLFERINO

Kantine und Catering



Deutsches
Rotes
Kreuz

Die besonderen Zutaten von Solferino:

- Einhaltung der Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DEG)
- Erster Integrationsbetrieb im Landkreis Wolfenbüttel: Bei uns arbeiten behinderte und nichtbehinderte Menschen zusammen.
- Für bedürftige Schüler übernimmt der DRK-Kreisverband die Kosten.
- Die leckeren Speisen werden in unserer Küche täglich frisch zubereitet.

Es wird täglich
frisch gekocht!

SOLFERINO

Die Schulkantine

Lecker. Frisch. Regional.



SOLFERINO

Kantine und Catering

Frisch und mit Herz!

C. Bornecke, Bereichsleitung Gastronomie:

Unsere besondere Schulkantine: Cook & Chill?! Cook & Freeze?! Das können und wollen wir ökonomisch nicht vertreten. Deswegen beliefern wir nur Schulen und Einrichtungen in der Region. Während gespielt und gelernt wird, bereiten wir frisch die Mahlzeiten zu.

Morgens nehmen wir im Solferino die aktuelle Lieferung der benötigten Lebensmittel entgegen.

Der Gemüsehändler versorgt uns täglich abwechslungsreich mit seiner gesamten Bandbreite an Gemüsen, Salaten und Obstsorten.

Wir prüfen diese und tragen Sorge dafür, dass jeden Tag ein gesundes Essen entsteht – und das is(s)t wahrhaftig frisch und gesund!

Wir können gesunde Speisen und echten Geschmack versprechen.

Die Ernährung gestalten wir nach den Richtlinien der DGE und sehen darin unseren Auftrag!

Natürlich berücksichtigen wir auch gern die Wünsche der Kinder und freuen uns auf umsetzbare Anregungen.

Guten Appetit!



Corina Bornecke

Was Sie wissen sollten

Die besonderen Solferino-Vorteile:

- Online-Buchung: www.drk-solferino.de
- 1 x im Monat werden Essenswünsche von Schulen erfüllt.
- Unsere Schuessen werden vor Ort aus marktfrischen Zutaten zubereitet und auf kurzem Weg direkt an die teilnehmenden Schulen gebracht – bis zu 30 km um Wolfenbüttel.
- Wir kochen nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.
- Zu unserem Mittagessen gehört ein Hauptgericht, ein Nachtisch und ein Getränk.
- Probe-Essen? Jederzeit!

Gesund essen
– besser lernen!



Empfohlen von
Timo.

Rezept für dich!

Leckere Nudelmuffins Zubereitung:

1. Schritt: Ofen auf 150 Grad vorheizen. Schinken in Würfel schneiden. Zwiebeln waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Nudeln in reichlich Salzwasser kochen, die Erbsen kurz mitkochen.

2. Schritt: Eier mit Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Lauchzwiebeln kurz braten. Nudeln und Erbsen abgießen, abtropfen lassen und mit den Lauchzwiebeln und dem Schinken vermengen.

3. Schritt: Die Muffinform mit Öl einfetten und mit Paniermehl bestreuen. Nudelmischung in die Mulden geben. Eier-Milch-Mischung über die Nudeln gießen. Käse drüber streuen und bei Umluft 150 Grad ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und mit Basilikum garniert servieren.



Du brauchst:

- 250 g kleine Nudeln
- 3 Lauchzwiebeln
- 2 EL Butter
- 100 g geriebenen Emmentaler
- 150 g Erbsen (TK)
- 4 Eier
- etwas Öl
- etwas Basilikum
- 100 g gekochten Schinken
- 200 ml Milch
- etwas Paniermehl