

SCHWÄLBCHENs FRISCHE NEWS

REGIONALER LIEFERANT



MIT VOLLSORTIMENT



SCHWÄLBCHEN Frischdienst liefert bunte VIELFALT

Wer morgens die Brotdose packt, steht oft vor einer großen Aufgabe: gesunde Auswahl, Abwechslung und schnelle Zubereitung sollen sich verbinden. Genau hier zeigt das Sortiment von SCHWÄLBCHEN Frischdienst seine Stärke. Neben frischem Obst und Gemüse finden Sie eine große Vielfalt an Vollkornprodukten, kindgerechten Snacks sowie Getränken ohne Zuckerzusatz. „Wir achten darauf, dass wir für jede Altersgruppe geeignete Lebensmittel anbieten – von kindgerechten Portionen bis zu allergiefreundlichen Alternativen“, erklärt Wolfgang Schmelzer, SFD Projekt-Team

Wenn es um GESUNDES, FRISCHES und VIELSEITIGES ESSEN für Kin- der geht, zählt jedes Detail.

MAINZ, SCHWÄLBCHEN Frischdienst präsentiert auch in diesem Jahr ein breites Lebensmittelsortiment, das den Alltag in Kindergärten und Schulen erleichtert - von knackigem Obst und frischem Gemüse über fruchtige Joghurts bis hin zu praktischen Tiefkühlprodukten für jede Alltags-Situation.



FRISCHE UND GESCHMACK

... DER BEI KLEINEN GENIESSERN ANKOMMT!

Der Tagesablauf von Kindern ist bunt – und genauso bunt zeigt sich unser Sortiment. Ob für das gemeinsame Frühstück, die Pausenbox oder die warme Mittagsmahlzeit: SCHWÄLBCHEN Frischdienst liefert Produkte, die Qualität, Geschmack und Alltagstauglichkeit verbinden. Besonders unser **Obst- und Gemüseangebot** überzeugt durch Vielfalt und Frische. Von Äpfeln und Birnen bis zu Snackpaprika und Mini-Gurken findet jede Einrichtung passende Optionen für gesunde Mahlzeiten. Auch das **Joghurt-Sortiment** (DGE Konform/BIO Zertifiziert) bietet viele Möglichkeiten: natürliche Varianten, fruchtige Sorten oder große Gastrogebinde für Kita-Bufferets.

Ideal für kleine Genießer – und für Küchen, die flexibel bleiben müssen.

RECHTSANSPRUCH AUF GANZTAG

Der Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung für Grundschul Kinder tritt am 1. August 2026 in Kraft. Mit diesem Gesetz wird eine umfassende individuelle Förderung der Kinder angestrebt, um deren Teilhabechancen zu verbessern. Darüber hinaus soll der Rechtsanspruch die Vereinbarkeit von Familie und Beruf erleichtern.

Zunächst gilt dieser Anspruch für Kinder der ersten Klassenstufe und wird in den darauf folgenden Jahren schrittweise auf die weiteren Klassenstufen ausgeweitet. Dies bedeutet eine wesentliche Stärkung der Bildungsangebote und der Betreuungsmöglichkeiten für Familien in Deutschland.



So verpflegen Sie KINDER und JUGENDLICHE in der GANZTAGSBETREUUNG...

#TIPPS

1520
haltbare Vollmilch

4040
frischer Joghurt mild



#GESUND

17258
Gouda in Scheiben



28017
Bierschinken



407553
Bauernbrot



UNSER TIPP:
Immer etwas Rohkost
oder Obst dazu legen!

33848
Früchtemüsli

UNSER TIPP:
Mit frischem Obst oder
Beeren toppen!



27655
Mineralwasser



407531
Mehrkornbrötchen



STARKE NETZWERKE FÜR SCHULEN UND KITAS



„Als Projektteam haben wir uns bewusst dafür entschieden, Teil dieses Netzwerks zu sein. Der aktive Austausch und die Präsenz in der Anbieterdatenbank ermöglichen es uns, Schulen und Kitas gezielt zu unterstützen und gemeinsam Qualität weiterzuentwickeln.“ Erik Lauer, SFD Projekt-Team

Die **Vernetzungsstelle für Schulen und Kitas** ist bundesweit aktiv und unterstützt jedes **Bundesland** dabei, eigene regionale Netzwerke aufzubauen. Ziel ist es, den **Austausch von Informationen**, Erfahrungen und bewährten Praxisbeispielen rund um die Verpflegung in Bildungseinrichtungen zu fördern.

Über **gemeinsame Foren**, Fachveranstaltungen und eine **zentrale Anbieterdatenbank** schafft die Vernetzungsstelle Raum für Dialog

und Zusammenarbeit. Einrichtungen, Träger und Anbieter haben hier die Möglichkeit, sich gezielt zu vernetzen und direkt mit **Gleichgesinnten** in Kontakt zu treten. Wir sind in der **Anbieterdatenbank** als **Lebensmittelgroßhändler** für die Bundesländer **Rheinland-Pfalz** und **Hessen** gelistet und stehen Schulen und Kitas dort als kompetenter Ansprechpartner zur Verfügung:

- www.fze.rlp.de/Vernetzungsstelle/Fuer-Traeger/Anbieterdatenbankk/nach-Sparte
- www.schulverpflegung.hessen.de

DAS SIND WIR SCHWÄLBCHEN Frischdienst GmbH

- » Lebensmittelgroßhändler seit 1978
- » Hauptstandort in Mainz
- » Zweitstandort in Ilsfeld
- » Eigene Molkerei in Bad Schwalbach
- » Liefergebiet Süd-West-Deutschland
- » Über 7.000 Produkte im Sortiment
- » Eigener LKW-Fuhrpark



„Dieses Projekt begleite ich persönlich und übernehme die Verantwortung für Inhalte und Umsetzung. Für Fragen und Anregungen stehe ich Ihnen jederzeit gerne als Ansprechpartner zur Verfügung.“

Dana Loy
Vertriebskoordinatorin

Telefon: 06131 / 9966-72
dana.loy@schwaelbchen-frischdienst.de



Schnell, zuverlässig und flexibel – das ist unser Anspruch!

„Frische ist für mich keine Theorie, sondern tägliche Verantwortung“

Lagerleiter Jorge Miguel über den Wareneingang - Obst & Gemüse - bei SCHWÄLBCHEN Frischdienst.

Seit vielen Jahren ist Jorge Miguel als Lagerleiter bei SCHWÄLBCHEN Frischdienst dafür verantwortlich, dass einwandfreies Obst und Gemüse das Haus verlässt. Im Interview erläutert er, wie die frischen Produkte von **heute auf morgen** ihren Weg vom Erzeuger bis in die Küchen von Schulen und Kitas finden.

Wir haben NACHGEFRAGT:

Herr Miguel, wie kommt das Obst und Gemüse zu SCHWÄLBCHEN Frischdienst?

Wir beziehen unser Obst und Gemüse überwiegend von regionalen Erzeugern, mit denen wir schon seit vielen Jahren zusammenarbeiten und die uns zuverlässig mit frischen Produkten beliefern. Diese direkten Partnerschaften sorgen für kurze Transportwege und eine hohe Qualität.

Worauf achten Sie beim Wareneingang von Obst und Gemüse besonders?

Mein erster Blick gilt immer der Frische. Bei Obst und Gemüse prüfen wir Aussehen, Geruch und Reifegrad sehr genau. Zusätzlich kontrollieren wir die Lieferpapiere.

Was passiert mit dem Obst und Gemüse nach der Kontrolle?

Nach dem Wareneingang wird das Obst und Gemüse fachgerecht sortiert und direkt für die Kommissionierung vorbereitet. Ziel ist es, die Lagerzeit so kurz wie möglich zu halten, damit die Frische erhalten bleibt.

Wie schnell wird das Obst und Gemüse wieder ausgeliefert?

Nach der Kommissionierung wird die Ware direkt verladen, so dass wir sicherstellen können, dass unsere Kundinnen und Kunden bei SCHWÄLBCHEN Frischdienst frisches Obst und Gemüse erhalten.



Welche Rolle spielt Bio-Obst und -Gemüse bei SCHWÄLBCHEN Frischdienst?

Bio-Obst und Bio-Gemüse sind ein fester Bestandteil unseres Sortiments. Diese Produkte werden getrennt erfasst und nur mit gültigen Bescheinigungen der ökologischen Landwirtschaft angenommen. Auch neue Bio-Partner aus Hessen prüfen wir sehr sorgfältig.

Was motiviert Sie persönlich bei Ihrer Arbeit?

Zu wissen, dass unser Obst und Gemüse einen Beitrag zur gesunden Ernährung von Kindern leistet. Diese Verantwortung nehme ich bei SCHWÄLBCHEN Frischdienst sehr ernst.



FRISCH & EINSATZBEREIT
Obst und Gemüse
ganz oder geschnitten

MEHR ALS 500 ARTIKEL, z.B.:

- #330250 Tomaten / 6 kg
- #330900 Paprika Sweet Mini
- #330090 Gurken / 12 Stk
- #330764 BIO Karotten / 9 kg
- #330501 BIO Kartoffeln / 2,5 kg
- #330002 Eisbergsalat / 400 g



Wegweiser für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung

Um die Qualität in den verschiedenen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung zu sichern und zu verbessern, hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) bundesweite Qualitätsstandards entwickelt.

Im Rahmen eines laufenden Projekts befassen wir uns intensiv mit den zentralen Themen gesunde Ernährung für Kinder/Jugendliche und qualitätsvolle Gemeinschaftsverpflegung.

Auf Basis unserer langjährigen Erfahrung als Lebensmittelgroßhändler haben wir Vernetzungsstrukturen aufgebaut und einen Menü-Wochenplan entwickelt, der sich an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) orientiert.

Ziel des Projekts ist es, gemeinsam mit engagierten Fachkräften und Mitarbeitenden in Schulen und Kitas ein ausgewogenes, kindgerechtes und nachhaltiges Verpflegungsangebot zu fördern.



MENÜ-WOCHENPLAN

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENÜ 1	 Geflügelbratwurst #403051 mit Rahmspinat #410124, Sahne 15% #71028 und Kartoffelpüree #31503	 Hähnchenbrustfilet #402200 mit Bratensoße #49625, Karotten-Erbsen-Gemüse #405025 und Naturreis #30292	 BIO Käsespätzle #30977, BIO Gouda #17750, BIO Sahne #72008 dazu bunte Salate mit Dressing	 gebratenes Seelachsfilet #404229 mit Parisienne Kartoffeln #26158, Kräuterquark #71280 und Karotten-Salat #350231	 Rindfleisch-Maultaschen #406824 in Rinderkraftbrühe #50482 und Kartoffelsalat #21136
MENÜ 2	 Polenta-Medaillon #403687 mit Tomate-Mozzarella überbacken #17498 / #17319, Sahne 15% #71028, Rahmspinat #410124	 Gemüsecurry mit Süßkartoffeln #405108 Sommergemüse #410128, Kokosmilch #23824 und Naturreis #30292	 Vollkornpenne #31009 mit Gemüse-Linsen-Bolognese (aus #410738, #410734, #25122) dazu Gouda gerieben #17750	 Gemüseschnitzel #410971 80 g, Parisienne Kartoffeln #26158, Kräuterquark #71280 und Karotten-Salat #350231	 Tortellini mit Gemüsefüllung #30001 , in leichter Käsesauce (aus #17580 und #71028) dazu bunte Salate mit Dressing
DESSERT	 Fruchtjoghurt Kirsch #4560	 BIO Milchpudding Schoko #70983	 BIO Obst	 Griesbrei #70924 mit Apfelmark #25190	 Obst

Gut essen und trinken - kurz & übersichtlich



Tipps für eine gesunde Ernährung – verständlich zusammengefasst nach den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)

WASSER UND TEE – die beste Wahl

Trinken Sie jeden Tag etwa 1,5 Liter. Am besten sind Wasser oder Tee ohne Zucker. Leitungswasser ist gut, sicher und jederzeit verfügbar.



VOLLKORN IST TOP

Vollkornprodukte sind eine gute Grundlage für eine gesunde Ernährung. Sie enthalten viele Ballaststoffe, machen länger satt und sind oft die bessere Wahl.



MILCH täglich, FISCH wöchentlich

Milch und Milchprodukte stärken die Knochen und sollten täglich gegessen werden. Fisch liefert wichtige Fette und Jod und ist ein- bis zweimal pro Woche eine gute Ergänzung.



HÜLSENFRÜCHTE – kleine Kraftpakete

Hülsenfrüchte wie Bohnen, Linsen oder Kichererbsen liefern wertvolle Nährstoffe und sollten wöchentlich gegessen werden. Nüsse liefern wichtige Fette, eine kleine Handvoll täglich reicht.



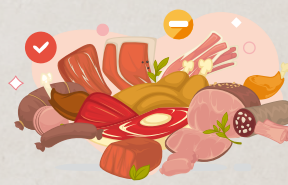
OBST UND GEMÜSE – bunt und gesund

Obst und Gemüse sind sehr wichtig für die Gesundheit. Sie helfen, gesund zu bleiben und machen angenehm satt. Essen Sie fünf Portionen am Tag, am besten in verschiedenen Farben.



FLEISCH UND SÜSSES – weniger ist mehr

Fleisch und Wurst enthalten zwar wichtige Nährstoffe, sollten aber nur in kleinen Mengen gegessen werden, höchstens 300 Gramm pro Woche. Süßes, Salziges und Fettiges besser nur selten genießen, da zu viel davon der Gesundheit schadet.





ZITRONEN MINZE EISTEE

zum Shop



Unser Rezept-Tipp!



Aufwand
Einfach



Zutaten
1 Liter Pfefferminztee
120 ml Zitronensaft
2-3 EL Agavendicksaft
frische Minzblätter
Eiswürfel nach Belieben



Zubereitung
Den Pfefferminztee aufbrühen und abkühlen lassen. Anschließend den Zitronensaft und Agavendicksaft unterrühren und mit frischer Minze und Eiswürfeln servieren.



jetzt
bestellen

27191
1 Liter Tetra,
100% Zitronensaft

33275
20 x 3,75 g,
1 Beutel = 1 L Tee



30625
1,5 kg

330970
Minze, Bund 100 g

340508
Zitronen, ca. 30 - 40 Stück im Karton

MENÜ-WOCHENPLAN

Woche:

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

MENÜ 1

MENÜ 2

DESSERT



www.schwaelbchen-frischdienst.de



MAINZ · Telefon: 06131 / 99 66-33 · Fax: 06131 / 99 66-44 · bestellung@schwaelbchen-frischdienst.de
ILSFELD · Telefon: 07062 / 97 79-0 · Fax: 07062 / 97 79-290 · bestellung-bw@schwaelbchen-frischdienst.de

zum Shop



Druckfehler vorbehalten · Alle Produktbilder sind Serviervorschläge
Verkauf solange der Vorrat reicht · DE ÖKO-022