DAS BESTE
ESSEN
FÜR SCHULEN
UND KITAS IN
BERLIN UND
BRANDENBURG
LUNA

„DAS BESTE ESSEN: FÜR UNS SIND DAS LECKERE VOLLWERT-SPEISEN GEPAART MIT DEM PERFEKTEN ZUBEREITUNGSSYSTEM. DESHALB BIETEN WIR FÜR ALLE AUF WUNSCH DAS COOK & CHILL-VERFAHREN AN.“

# Liebe Kinder, liebe Eltern, liebe Pädagoginnen und Pädagogen,

Eltern wollen nur das Beste für ihre Kinder. Als Vater von drei Töchtern und einem Sohn geht es mir da nicht anders. LUNA-Vollwert-Catering entstand 1994 als kleines innovatives Kinderladen-Projekt aus dem Wunsch nach einer gesunden, natürlichen Ernährung für unsere Kinder. Nach und nach kamen weitere Einrichtungen auf uns zu, die von unserem Konzept begeistert waren und verköstigt werden wollten. Aus dem kleinen Projekt wurde bald ein richtiges Unternehmen. Heute beliefern wir in ganz Berlin und Umgebung zahlreiche Kindergärten, Kindertagesstätten sowie Grund- und Oberschulen.

Die Idee dahinter ist immer gleich geblieben: gesundes Essen aus frischen, vollwertigen Zutaten. Regionales hat Vorrang – und was gerade Saison hat, landet auch auf dem Speiseplan. Damit all die wichtigen Nährstoffe und Vitamine bei den Kindern auch ankommen, ist uns eines besonders wichtig: Das Essen muss vor allem lecker sein. Mit dieser Broschüre bekommen Sie einen Einblick in unsere Arbeit und unsere Leidenschaft. Wenn Sie dann Appetit auf mehr bekommen, laden wir Sie gern ein, bei uns ein Testessen für Ihre Schule oder Kita zu bestellen. Wir freuen uns darauf, bald auch mit Ihnen zusammenzuarbeiten!

Herzlichst Ihr
Rolf Hoppe

# VIEL WERT: VOLLWERTKÜCHE.

## Wir sorgen für gesunde Verpflegung in Kitas und Schulen in Berlin und Brandenburg

Hauptsache, es schmeckt. Wer mit Kindern zu tun hat, weiß genau das zu schätzen. Wir von LUNA wollen aber noch mehr: Wir kochen Mahlzeiten, die nicht nur die Kinder begeistern, sondern auch besonders wertvoll sind.

Wir sind mit unserer Vollwertküche heute der Spezialist für Schul- und Kitaessen in der Region. Unser Team aus vielen engagierten Mitarbeitern sorgt täglich für unzählige Mahlzeiten – ohne Gentechnik, ohne künstliche Farb- und Aromastoffe oder Geschmacks-verstärker.

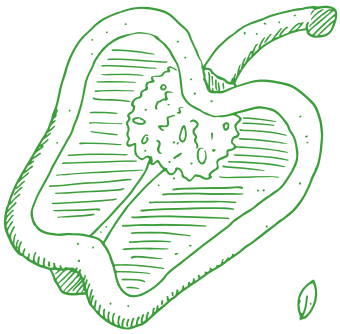
Unsere Bio-Zutaten kommen von zertifizierten Anbietern und Zulieferern aus der Region und sind frei von Pestiziden, Bestrahlung, Hormonen und Fungiziden. Das Obst und Gemüse wird je nach saisonalem Angebot eingesetzt. Unser Bioanteil liegt dabei immer bei mindestens 60 %.

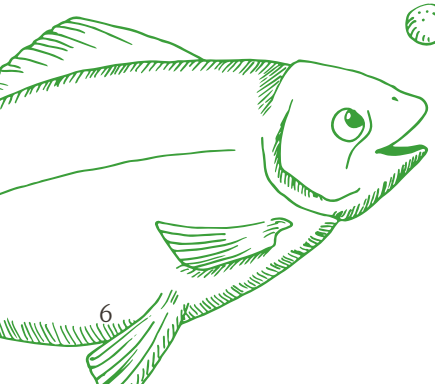
Hauptsache, es schmeckt. Dafür sorgen wir mit einer ausgeprägten Feedback-Kultur, die gleichermaßen Kinder, Eltern und Pädagogen mit einbezieht. Und was ist mit Allergien, Nahrungsmittelunverträglich-keiten, religiösen Regelungen? Kein Problem. Wir nehmen auf alles Rücksicht. Und auf spezielle Ernährungsfragen weiß unsere Ökotrophologin immer eine Antwort.

„LUNA BEDEUTET FÜR MICH: GUTE ZUTATEN, GUTES ESSEN, GUTER GESCHMACK.“
Thorsten Krentzel, Küchenchef

# HEIß AUF LECKER!

Köstliche Vollwertküche für Ihre Kinder, frisch zubereitet am Ort Ihrer Wahl.





## Appetit auf Abwechslung?

Bei LUNA bieten wir eine Auswahl aus über 200 Gerichten. Jeden Monat erstellen wir einen neuen Speiseplan in deutscher oder englischer Sprache mit 40 unterschiedlichen Speisen. Gerne gehen wir dabei auf Ihre individuellen Wünsche ein – egal ob es um die Wahl verschiedener Beilagen geht oder um das Angebot von Allergiker-Menüs.

## Und was kommt genau auf den Teller?

Wir kochen nach den DGE*-Qualitätsstandards und setzen dabei auf die Vollwertküche mit optimierter Mischkost (optimiX-Empfehlungen), die vom Forschungsinstitut für Kinderernährung entwickelt wurde. Das bedeutet für die Kinder mehr Vitamine, Spurenelemente und Ballaststoffe. Unsere Zutaten werden am Morgen des Liefertages frisch geputzt und geschnitten und dann zeitnah verarbeitet. Wir verzichten auf Schweinefleisch und den Einsatz von raffiniertem Zucker, wir servieren Fischfilets aus nachhaltiger Fischerei und setzen kalt gepresste Öle ein. Wir tanzen aber auch mal aus der Reihe: mit Kinder-Highlights wie Pizza und Eierkuchen (natürlich aus Vollkornmehl), Milchreis oder Eis.

Für die Auslieferung der Mahlzeiten bieten wir unterschiedliche Systeme an. Je nach den Möglichkeiten vor Ort in der Schule oder der Kita können Sie das passende Zubereitungssystem wählen.

*Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.

## Unsere Zubereitungssysteme im Überblick:

### Cook & Chill

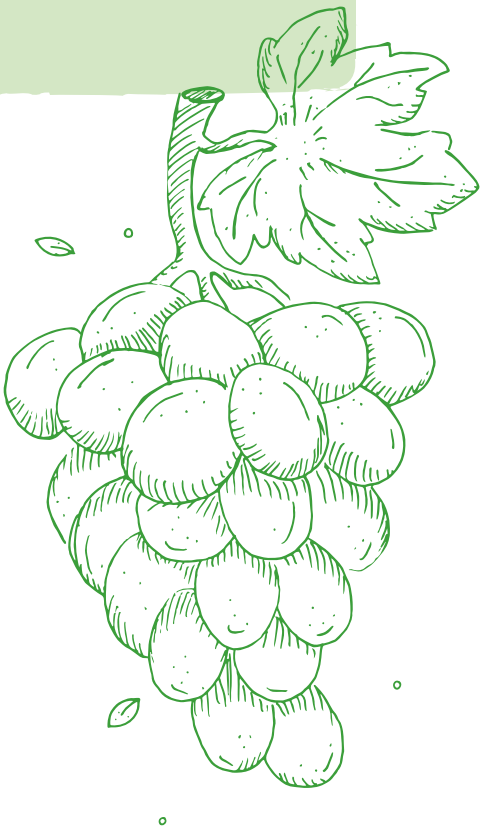
Die Speisen werden in den Küchen von LUNA frisch zubereitet und anschließend schnellgekühlt. Nach der Auslieferung an die Schulen und Kitas wird das Essen vor Ort fertig zubereitet. Da die Mahlzeiten nur sehr kurz warm gehalten werden, bleiben mehr Vitamine und Nährstoffe erhalten.

### Warmverpflegung

Die Speisen werden in den Küchen von LUNA frisch zubereitet und in Warmhalteboxen angeliefert. Vor Ort wird das Essen portioniert und ausgegeben.

### Kochen vor Ort

Verfügt die Schule oder die Kita über eine eigene Zubereitungsküche, können die Speisen hier von LUNA-Köchen frisch zubereitet und sofort serviert werden. Auch hier bleiben durch die kurzen Warmhaltezeiten mehr Vitamine und Nährstoffe erhalten.



### Selber schöpfen oder schöpfen lassen?

Sie entscheiden, welche Ausgabevariante für Sie am besten passt. Die Varianten lassen sich dabei mit jedem Zubereitungssystem kombinieren. Beim **Tellersystem** wird das Essen von den Ausgabekräften an der Ausgabetheke portioniert und an die Kinder ausgehändigt. Beim **Free-Flow-System** geht es wie beim klassischen Buffet zu: Die Kinder nehmen sich einen Teller, schauen sich um, welche Speise ihnen am meisten zusagt, und portionieren ihr Essen selbst. Beim **Schüsselsystem** stehen auf jedem Tisch die Speisen in Schüsseln oder auf Platten bereit. Jedes Kind nimmt sich dann so viel, wie es essen möchte.

# KINDERN AUF DEN MUND GESCHAUT.

## Für jedes Alter die richtige Mahlzeit – jeden Tag anders.

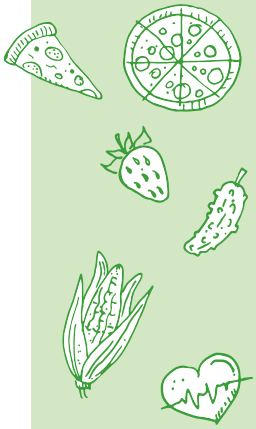
Die Kinder in Kitas, Grundschulen und Oberschulen stellen ganz unterschiedliche Ansprüche an eine Mahlzeit. Wir gehen auf die altersbedingten Unterschiede ein und stellen ein Menü zusammen, das allen Anforderungen gerecht wird. Die Kinder haben dabei auch ein Mitspracherecht: Auf Feedbackbögen oder bei Besprechungen können sie ihre Wünsche und Anregungen äußern. In unserer Speiseplangruppe wird regelmäßig darüber diskutiert, was bei den Kindern gut ankommt – so kommen immer wieder ganz neue Gerichte auf unseren Speiseplan.

**Warum gibt's nicht täglich Pizza?**

Das klingt erst mal lecker. Aber wer immer nur Pizza, Burger oder Pommes isst, dem fehlen bald wichtige Vitamine und Nährstoffe. Bei LUNA achten wir auf eine gesunde, vollwertige Mischung – die trotzdem richtig gut schmeckt!

### SANDRA GROTH
### 8. KLASSE

Thüringen-Schule
(Gemeinschaftsschule)
Berlin, Marzahn-Hellersdorf



**Was ist dein Lieblingsessen?**
Pizza Salami mit viel Käse

**Welches Obst oder Gemüse kann noch öfter auf den Tisch?** Erdbeeren und Gurken

**Was schmeckt dir gar nicht?**
Mais

**Was möchtest du später mal werden?**
Ärztin - zumindest irgendwas mit Medizin

„LUNA HEIßT FÜR MICH:
EINE AUSGEWOGENE
ERNÄHRUNG FÜR JEDES
EINZELNE KIND.“
Annette Blömer, Ernährungs-
und Lebensmittelwissenschaftlerin
! Bitte sauber halten !
Bio
Chili, gem.
Curry Madras
Pfeffer schwarz, gem.

# NACHHALTIGKEIT: DAS SALZ IN DER SUPPE.

## 60 % Bio-Anteil. 100 % Engagement.

DE-ÖKO-070

**Wir sind Bio-zertifiziert.**

Das EU-Bio-Logo steht für Produkte aus dem ökologischen Landbau und Biolebensmittel. Ein Lebensmittel darf nur dann „bio“ oder „öko“ genannt werden, wenn es u. a. folgenden Kriterien entspricht: Verzicht auf chemische Pflanzenschutz- und Düngemittel sowie Verbot von Gentechnik, Geschmacksverstärkern und künstlichen Zusatzstoffen.

Regional und saisonal, meist ökologisch erzeugt, überwiegend pflanzlich – das sind unsere Zutaten für eine nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung. Wir sind Mitglied der Fördergemeinschaft ökologischer Landbau und stärken durch unsere langjährige Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugerbetrieben und Bio-Höfen den Arbeitsmarkt in der Region. Gut fürs Klima: Dank kurzer Transportwege und kurzer Standzeiten belasten wir die Umwelt weniger mit $CO_2$ – daneben legen wir Wert auf wiederverwertbare Verpackungen.

Auch in den Schulen und Kitas geht unser Engagement weit über das Bereitstellen von Speisen hinaus. Wir unterstützen Schulen bei der Organisation von Ernährungskursen und Koch-Events oder begleiten die Schüler bei Projekttagen zum Thema Ernährung. Bei Schulfesten bieten wir Spiele zum Thema Ernährung an und sind als Ansprechpartner für die Eltern präsent. Wir helfen auch ganz konkret bei der Gründung einer Essenskommission und stehen mit dieser im regelmäßigen Kontakt. Für Eltern und Erzieher stellen wir gern ein Testessen in den Schulen oder Kitas bereit. Darüber hinaus beteiligen wir uns seit 2008 an der jährlichen Bio-Brotbox-Aktion.

bio brot BOX

# LIEBLINGSGERICHT – BOLOGNESE

**Vorarbeit:**
2 Möhren schälen. 2 Stangen Sellerie putzen. Zucchini, Sellerie Möhren und Gemüsezwiebel fein würfeln. Die Knoblauchzehen fein hacken. Einen hohen Topf bereitstellen, um alle einzeln gebratenen Zutaten hineingeben zu können.

**Schritt 1:**
Die erste Hälfte vom Hackfleisch in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl krümelig und braun anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in den Topf geben. Das Gleiche geschieht mit der zweiten Hälfte. Als vegetarische Alternative bieten sich Pilze an. Diese klein schneiden und in etwas Olivenöl anbraten.

**Schritt 2:**
Nun auch die Möhren, den Sellerie und die Zucchini mit etwas Olivenöl einzeln anbraten, bis sie nicht mehr roh sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und in den Topf hinzugeben.

**Schritt 3:**
Jetzt die Zwiebel in etwas Olivenöl glasig braten. Den Knoblauch hinzugeben und alles mit dem Tomatenmark anbraten, bis es etwas Farbe bekommen hat. Nun wird alles mit den gestückelten Tomaten abgelöscht. Die Kräuter (Rosmarin, Thymian und Oregano) zusammenbinden, in den Tomatensud hinzugegeben, 5-10 min. darin köcheln lassen und wieder rausnehmen. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Paprikapulver abschmecken. Wenn die Soße zu sauer ist, kann eine kleine Prise Zucker hinzugegeben werden.

**Schritt 4:**
Zum Schluss werden alle einzeln gebratenen Zutaten mit der Tomatensoße gut vermengt. Dabei mehrfach umrühren und eventuell nachwürzen. Jetzt das Ganze nur noch mit dem geriebenen Käse bestreuen. Dazu passen am besten Farfalle.

## Zutaten für 6 Portionen

500 g Rinderhackfleisch
*(vegetarische Alternative: gemischte Pilze, z. B. Champignons, Austernpilze, Kräuterseitlinge)*
2 Möhren
1 kleine Zucchini
2 Stangen Sellerie
1 Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen
Olivenöl
1 Zweig Rosmarin
4 Stiele Thymian
2 Stiele Oregano
1 EL Tomatenmark
2 Dosen stückige Tomaten (à 400 g)
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
1 TL edelsüßes Paprikapulver
100 g geriebener ital. Hartkäse (z. B. Grana Padano)
500 g Farfalle

## Energie- und Nährstoffgehalt

1 Portion (ca. 400g)

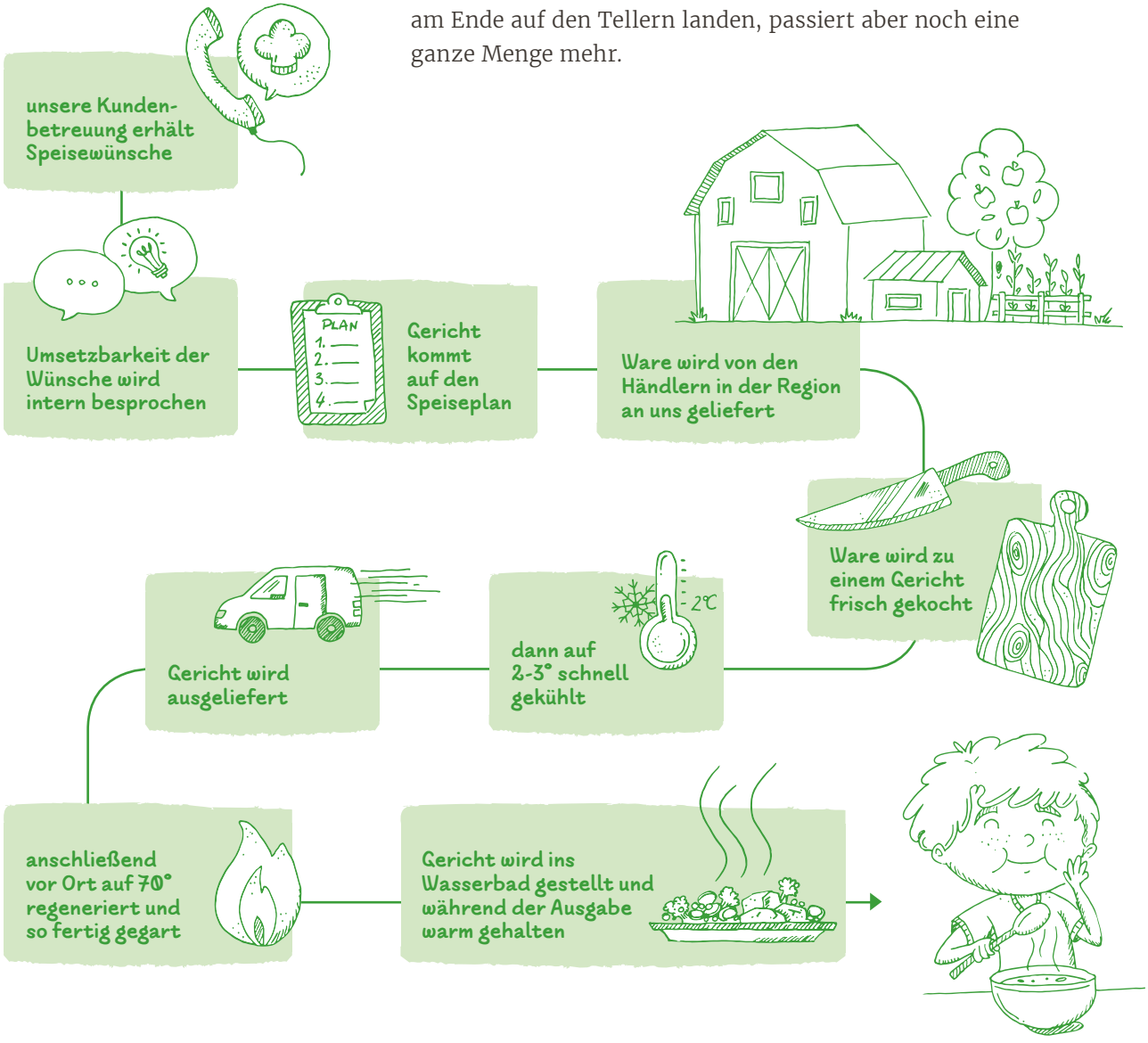
| | |
|---|---|
| Energie: 528,5 kcal / 2209 kJ | |
| Fett: | 10,68 g |
| Kohlenhydrate: | 70,63 g |
| Broteinheiten: | 5,88 |
| Eiweiß: | 35,16 g |

# KOMMT GUT AN: FRISCHES ESSEN.

## Von der Wiese auf den Teller – der Ablaufplan im Überblick.

**Ablauf am Beispiel Cook & Chill:**

Bei LUNA kochen wir täglich frisch in unseren Berliner Küchen sowie vor Ort in den Schulküchen. Bis die Speisen am Ende auf den Tellern landen, passiert aber noch eine ganze Menge mehr.



„ICH FAHRE FÜR LUNA, WEIL ZU FRISCH KOCHEN AUCH FRISCH LIEFERN GEHÖRT.“
Michael Paul Beyer, Fahrer
BERLIN

# SONDERWÜNSCHE GEFÄLLIG?

## Perfekter Service. Oder: Wie wir die Wünsche unserer Kunden zu unseren eigenen machen.

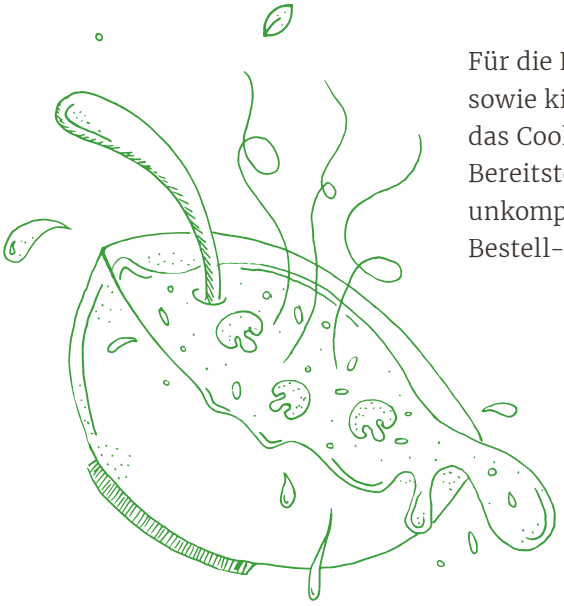
**Schon gewusst?**

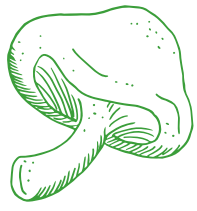
Wir sind Gründungsmitglied des Verbands der Brandenburger und Berliner Schulcaterer e. V. Der Verband setzt sich dafür ein, dass sich die Rahmenbedingungen für eine ausgewogene Ernährung an Schulen und Kitas verbessern.

Darf's ein bisschen mehr sein? Wenn es um die Anliegen unserer Kunden geht, hören wir immer ganz genau hin. Deshalb bekommt jeder unserer Kunden einen persönlichen Ansprechpartner zur Seite gestellt. Dieser ist für alle Fragen zuständig, steht im ständigen Austausch mit der Essenskommission und besucht die Schule oder Kita einmal im Monat oder nach Bedarf vor Ort. Bei speziellen Ernährungsfragen beispielsweise für Allergiker und Diabetiker hilft unsere Ökotrophologin.

LUNA gibt es auch „to go": Auf Wunsch stellen wir beispielsweise für einen Ausflug leckere und gesunde Lunchpakete für die Kinder zusammen. Rein kommt alles, was schmeckt und was gewünscht wird: verschiedene Brot- und Brötchensorten, Beläge, Gemüse und Obst, Snacks ...

Für die Essensausgabe stellen wir gern beheizbare Speiseausgabewagen sowie kindgerechtes Essgeschirr zur Verfügung. Wenn Sie sich für das Cook & Chill-Zubereitungssystem entscheiden, helfen wir mit der Bereitstellung der technischen Geräte. Und auch sonst mögen wir es unkompliziert: mit einem besonders einfachen und verständlichen Bestell- und Bezahlsystem.





Ulrike Heydebreck, Leiterin Kundenbetreuung

# „UNSER LUNA-ERFOLGSREZEPT: WIR NEHMEN JEDE ANREGUNG UNSERER KUNDEN ERNST.“

# DIE SIND SCHON AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN.

Eine Auswahl unserer Kunden für Schul- und Kitaessen.

| Grundschulen | Bezirk/Stadt | Zubereitungssystem |
|---|---|---|
| Carl-Sonnenschein-Grundschule | Tempelhof-Schöneberg | Cook & Chill |
| Christian-Morgenstern-Grundschule | Spandau | Warmverpflegung |
| Finow-Grundschule (Staatl. Europaschule) | Tempelhof-Schöneberg | Kochen vor Ort |
| Heinrich-Zille-Grundschule | Friedrichshain-Kreuzberg | Kochen vor Ort |
| Lynar-Grundschule | Spandau | Warmverpflegung |
| Modersohn-Grundschule | Friedrichshain-Kreuzberg | Cook & Chill |
| Richard-Wagner-Grundschule | Lichtenberg | Cook & Chill |
| Wilhelm-Hauff-Grundschule | Wedding | Warmverpflegung |
| Zürich-Grundschule | Neukölln | Cook & Chill |

| Oberschulen | Bezirk/Stadt | Zubereitungssystem |
|---|---|---|
| Georg-Friedrich-Händel-Gymnasium | Friedrichshain-Kreuzberg | Warmverpflegung |
| Gottfried-Keller-Gymnasium | Charlottenburg-Wilmersdorf | Warmverpflegung |
| Montessori Oberschule | Potsdam | Cook & Chill |
| Wald-Gymnasium | Charlottenburg-Wilmersdorf | Warmverpflegung |

| Kindertagesstätten | Bezirk/Stadt | Zubereitungssystem |
|---|---|---|
| Ev. Kita Arche | Kleinmachnow | Warmverpflegung |
| Kita der Ev. Immanuelgemeinde | Pankow | Warmverpflegung |
| Kita Grasshoppers | Potsdam | Warmverpflegung |
| TÄKS e. V. | Tempelhof-Schöneberg, Friedrichshain-Kreuzberg, Charlottenburg-Wilmersdorf und Reinickendorf | Warmverpflegung |

„ICH SEHE SOFORT, WIE GUT EIN LUNA-ESSEN ANKOMMT. DIESES FEED-BACK KANN ICH DIREKT WEITERGEBEN.“
Sigrid Nist, Ausgabekraft
LUNA
Vollwert-Catering

# „FRISCH VOR ORT BEI UNS ZU KOCHEN, DAS WÄRE DAS OPTIMUM.“

Interview mit Frau Ulrike Kegler, Schulleiterin der Montessori Schule Potsdam.

**Seit 2005 kocht LUNA für die Montessori Schule das Schulessen. War das Thema Schulverpflegung für Sie schon immer bedeutsam?**

Frau Kegler: „Es war für mich immer das bedeutendste Thema überhaupt in der Schule. Ich habe mal einen schwedischen Bildungsminister auf einem Ganztagsschulkongress gehört, der auf die Frage ‚Was finden Sie am deutschen Schulsystem am schwierigsten?‘ gesagt hat: ‚Dass es nichts zu essen gibt‘. Eine Ganztagsschule ohne ein gutes Mittagessen, das kann man gar nicht machen.“

**Was ist für Sie das Wichtigste bei der Schulverpflegung?**

Frau Kegler: „Dass das Essen hochwertig ist, und zwar nachgewiesenermaßen, beispielsweise durch kompetente Institutionen wie die Deutsche Gesellschaft für Ernährung. Und dass es schmackhaft ist. Das Essen sollte vielfältig sein und aus verschiedenen Komponenten bestehen, damit jedes Kind jeden Tag wenigstens aus ein, zwei, drei Möglichkeiten wählen kann.“

## Was macht für Sie das Besondere von LUNA aus?

Frau Kegler: „Zum einen, dass sich ein hoher Bio-Anteil im Essen befindet. Zum anderen, dass die gute Zusammensetzung der Speisen, die Auswahl der Speisen und der Speiseplan wirklich anders sind, als wenn ich jetzt zu manch anderem Caterer gucke. Und dann, was ich auch sagen muss: absolute Zuverlässigkeit. Es kam in den ganzen Jahren nicht ein Mal vor, dass es kein Essen gegeben hat. Toll ist auch die sehr gute Zusammenarbeit und die wirklich gute Kommunikation, wenn es darum geht, auf gesonderte Wünsche einzugehen."

## Gibt es dennoch Gerichte, die Sie sich wünschen würden, die sich aber noch nicht auf dem Speiseplan befinden?

Frau Kegler: „Ich finde, die Speisekarte ist sehr bunt und sehr vielfältig. Uns ist zum Beispiel auch wichtig, dass es jeden Tag Salat gibt. Den gibt es, mit drei verschiedenen Dressings. Dazu kommen Radieschen und Mais und Gurke und Tomate und Kohlrabi und Möhren und Paprika. Am Schluss einen Nachtisch. Und bei allen Speisen gibt es eine richtige Großzügigkeit: Es ist nie zu knapp."

## Hat die altersgerechte Ausgabe der Speisen dazu beigetragen, dass das Essen besser angenommen wurde?

Frau Kegler: „Ja, die Kinder der 1. bis 3. Klasse setzen sich an die gedeckten Tische, und die Lehrerinnen und Lehrer geben das Essen aus der Schüssel aus. Kleine Kinder müssen beim Essen kommunikativ begleitet werden. In den Klassen 4 bis 6, da nehmen sich die Kinder an gedeckten Tischen selber aus Schüsseln. Für die Klassen 7 bis 10 war es ein großer Quantensprung, als wir das Buffet „Free Flow" eingerichtet haben. Das ist altersangemessen, dass man nicht mehr am gedeckten Tisch sitzt, sondern am liebsten an Stehtischen. Im Sommer gehen die Schülerinnen und Schüler auch auf den Schulhof und essen dort. Das ist richtig toll!"

## Wie kam es zu dem Free-Flow-Ausgabesystem?

Frau Kegler: „Wir hatten damals eine Arbeitsgruppe mit Herrn Hoppe, dem Leiter von LUNA, zusammen mit Schülerinnen, Lehrerinnen und Schulleitungsmitgliedern. Da uns die Stadt keine Kochküche genehmigte, haben wir gemeinsam überlegt, was wir tun können. LUNA hat dann diesen Buffetwagen für das Free-Flow-System gekauft."

## Wie gehen Sie mit Beschwerden um?

Frau Kegler: „Wir haben fast nie Beschwerden. Hier sind ziemlich alle zufrieden. Wenn, dann sind es Einzelfälle. Unsere Beziehung zu LUNA zeichnet sich durch Großzügigkeit und Reflexivität aus – wenn wir irgendein Problem haben, können wir das sofort mit LUNA besprechen."

## Was wünschen Sie sich noch in der Zukunft von LUNA?

Frau Kegler: „Ich würde einen Burger-Tag anregen, aber nicht nur so einen Fleischburger. Es gibt ja vegane und vegetarische. Oder auch ein vegetarischer Döner, wie man ihn in der Nähe vom Mehringdamm in Berlin essen kann, wäre prima. Vor allem aber wünsche ich mir eine Kochküche. Frisch vor Ort bei uns zu kochen, das wäre das Optimum. Würde uns die Stadt so eine Kochküche genehmigen, würde ich sie sofort mit der Firma LUNA machen. Sofort."

## Vielen Dank für das Gespräch!

# GUTES ESSEN BEGINNT IN DER REGION.

## Unsere Partner und Lieferanten aus dem Umland.

Seit der Gründung von LUNA setzen wir auf Lieferanten aus der Region. Mit vielen Partnern wie Märkisch Landbrot aus Berlin oder der Gläsernen Molkerei in Münchehofe sind wir gemeinsam gewachsen und groß geworden.

Für Fisch & Co. ist die Deutsche See Fischmanufaktur aus Bremerhaven die Nummer eins – und deshalb der Partner von LUNA, wenn es um nachhaltigen Speisefisch geht.

Beste Bio-Milch erhalten wir auch aus dem Landkreis Dahme-Spreewald! Ein Besuch in der Gläsernen Molkerei in Münchehofe lohnt sich: hier können Groß und Klein mit allen Sinnen die transparente Produktion entdecken.

Bio, krumm, 100 % lecker! Über Querfeld beziehen wir frisches Obst und Gemüse, welches sonst aussortiert wird. Dadurch sollen Vielfalt wieder geschätzt und weniger Lebensmittel verschwendet werden.

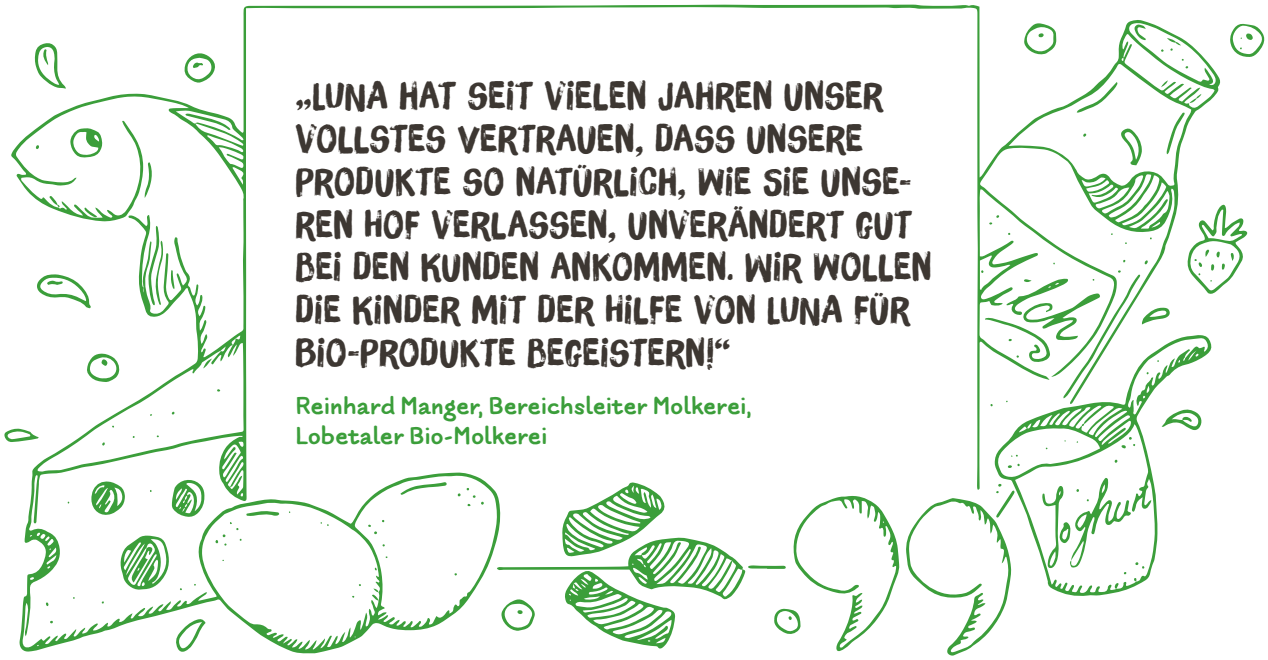
Die Mecklenburger Landpute GmbH versorgt uns mit Geflügelfleisch in allen möglichen Formen: Geflügelklopse, -wiener, -bratwürste sowie Putensteaks. Das Fleisch kommt aus Mecklenburg, die Rezeptur von LUNA.

Wenn es um Fisch, Fleisch oder Geflügel geht, so ist die BARLU Lebensmittel-Service GmbH aus dem Landkreis Oberhavel ein langjähriger und treuer Lieferant, mit dem wir stetig unsere Speisen weiterentwickeln.

Die Imex-Lykos GmbH ist LUNAs langjähriger Partner für Schulobst, frische Salate, Gemüse und Feinkostartikel, direkt vom Berliner Großmarkt.

Die EGV Lebensmittel für Großverbraucher AG nutzt aus ihrem Fuhrpark in Eberswalde ihre Lkws, um LUNA mit Produkten im Frische-, Tiefkühl- und Non-Food-Bereich zuverlässig zu beliefern.

Und wie kommt das LUNA-Essen aus der Küche heiß in die Ausgabe der Schulmensa? Die zuverlässigen Fahrzeuge der Automarke Peugeot helfen uns dabei.




Beste Bio-Trockenprodukte wie Reis, Getreide, Hülsenfrüchte und Saaten beziehen wir seit vielen Jahren von unserem Partner Davert aus dem westfälischen Ascheberg.

Im Ökodorf Brodowin, Landkreis Barnim, entstehen hochwertige Lebensmittel in bester Demeter-Qualität. LUNA-Kunden erhalten vor allem die Bio-Frischmilch aus Brodowin.

Söbbeke steht für 100 % Bio und schonend verarbeitete Molkereiprodukte in höchster Qualität. Wir beziehen Milch und Kochsahne von Söbbeke – natürlich hergestellt aus frischer Bio-Milch.

Gemeinsam mit der Lobetaler Bio-Molkerei, die zu den Hoffnungstaler Werkstätten in Biesenthal gehört, entwickeln wir das Angebot von Molkereiprodukten weiter. Wir empfehlen einen Besuch vor Ort im Milchladen!

Seit vielen Jahren ist die Biofino GmbH ein verlässlicher Partner für die Herstellung unserer Bio-Geflügel-Produkte aus ökologischer Tierhaltung.

Märkisches Landbrot kommt bereits seit 80 Jahren aus den Öfen der Neuköllner Bäckerei. Hier backt man auch für LUNA ökologisch und in Demeter-Qualität.

Die Werder Frucht GmbH beliefert uns mit Obst, Gemüse und Salat aus dem Havelland – dem alten Obstgarten Berlins! Wir schätzen die Zuverlässigkeit und Qualität von Werder Frucht.

# ZUFRIEDENHEIT IST TEAMARBEIT.

Direkt zu Ihrem Ansprechpartner:
Unsere Kundenbetreuung ist immer für Sie da.

Telefon
**030-367595-0**

E-Mail
**INFO@LUNA.DE**

**LUNA Restaurant GmbH**

Gewerbehof 1-9
13597 Berlin

Telefon: +49 30 367595-0
Telefax: +49 30 367595-14

E-Mail: info@luna.de
www.luna.de

**Gestaltung**

publicgarden GmbH | Berlin
www.publicgarden.de

**Text**

Claus Marquardt | Berlin
www.clausmarquardt.com

**Bildnachweise**

Portraitfotografie
Richard Kurc | Berlin
www.richard-kurc.de

Titel
© mashuk | iStockphoto | Traube
© rgbdigital | iStockphoto | Blaubeeren
© HEMARAT | iStockphoto | Zuckererbsenschoten
© bergamont | iStockphoto | Rettich
© photomaru | iStockphoto | Erdbeeren

Seite 10
© Bio-Brotbox | Logo & Box

**Druck**

Diese Broschüre wurde klimaneutral und auf Recyclingpapier aus 100 % Altpapier gedruckt.

klimaneutral
powered by ClimatePartner°
Druck | ID 10421-1701-1026

LUNA