



24 h Frischmenüs

Herzlich Willkommen bei Ihrem Spezialisten für die
24 h Frische-Versorgung im Betrieb!

Lecker im Geschmack und portioniert in der speziellen Ventilverpackung sind unsere Menüs jeden Tag - zu jeder Zeit - ein frischer Genuss. Durch unser besonders schonendes Pasteurisationsverfahren sind die Gerichte 14 Tage bei Kühlschranktemperatur haltbar. Vorteile, die viele Unternehmen suchen und die Mitarbeiter begeistert.

Vorteile auf einen Blick:

- ✓ Leckere, naturbelassene Menüs in kompromissloser Premium- Qualität.
- ✓ Nicht tiefgekühlt, nicht warm gehalten!
- ✓ Rund um die Uhr verfügbar
- ✓ Kein Personal zur Ausgabe notwendig
- ✓ Sehr schnelle Zubereitung
- ✓ Ohne Zugabe von Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen, künstlichen Aromen und Farbstoffen
- ✓ Reichhaltige Sortimentsvielfalt für eine ausgewogene Ernährung
- ✓ Bei + 7 ° C mindestens 14 Tage haltbar
- ✓ Optimale Packungsgröße für eine gute Sättigung ohne Völleträchtigkeit

Was Sie benötigen

Zur Lagerung

- Kühlschrank oder gekühlten Verkaufsautomaten

Zur Erhitzung

- Backofen, Konvektomat oder Mikrowelle

Was Sie nicht benötigen

Zur Zubereitung

- Fachpersonal

Zur Ausgabe

- Ausgabepersonal
- Kassensystem
- Bain Marie
- Geschirr

5 °C



65 °C



Müller Menü GmbH & Co. KG

info@muellermenue.de

Tel. 040 769187-0