



Wir, der Partyservice Schwed, möchten uns gerne bei Ihnen / Euch vorstellen.

Gesunde Ernährung steht für uns im Mittelpunkt. Seit Mai 2006 sind wir gerade deshalb biozertifiziert und zudem seit Juni 2015 DGE-zertifiziert.

Seit über 10 Jahren versorgen wir Krippe- und Kindergartenkinder, Schülerinnen und Schüler an verschiedenen Kindergärten, Grund- und Gemeinschaftsschulen und Gymnasien im Saarland.

Wir bewirtschaften die Bistros an sechs verschiedenen Einrichtungen. Dazu gehören die Sophie-Scholl-Gemeinschaftsschule, die Schule am Römerkastell, TWG und TGBBZ in Dillingen, das Max-Planck-Gymnasium und die Gemeinschaftsschule In den Fliesen, beide in Saarlouis.

Seit dem 01.05.2020 sind wir in unsere neue Betriebsstätte mit moderner Großküche und Verwaltung, im Gewerbegebiet Nalbach, Primsaue 9 umgezogen.

In unserer Küche werden bis zu 80% der Zutaten aus ökologischer bzw. regionaler Herkunft verarbeitet:

- Rindfleisch beziehen wir überwiegend vom Bauernhof Jacobs aus Losheim-Hausbach, Schweinefleisch überwiegend von der Metzgerei Stroh in Büschfeld sowie von den saarländischen Firmen Schröder und Schwamm aus Saarbrücken
- Fisch von der Firma Deutsche See, Saarbrücken
- Frische Milch vom Bauernhof Jacobs, Losheim-Hausbach
- Bioeier vom Geflügelhof Zenner, Heusweiler
- Bionudeln Fa. Jeremias, Birkenfeld
- Biomöhren Fa. Theis, Rheinland-Pfalz
- Kartoffeln von der Fa. Ochs, St. Ingbert
- Backwaren überwiegend von der Bäckerei Adelman, Piesbach



Wir setzen auf regionale Produkte, um die hochwertige Qualität unserer Mahlzeiten zu gewährleisten. Außerdem binden wir die saisonale Verfügbarkeit von Obst und Gemüse in den Speiseplan mit ein.

Unsere Zertifizierungen "**BIO**" und "**Ebbes von hei**" belegen unsere gleichbleibende Qualität. Die Zusammensetzung des Speiseplans erfolgt nach den Richtlinien der **DGE**.

Weitere Infos unter: www.partyservice-schwed.de