



## Die Post-Betriebsküchen können auch deinen Betrieb beliefern!

**Wir sind ein „Gewerkschaftsbetrieb“**

1972 wurden die Betriebsküchen von PostgewerkschafterInnen gegründet. Unsere Post- und Telekom Betriebsküchen versorgen MitarbeiterInnen mit qualitativ hochwertigen und preisgünstigen Mittagsmenüs.

**Wir können unsere Menüs in andere Betriebe liefern und betreiben ein Catering.**

### **Auf Ihren Teller kommt kein Fertiggericht**

- Suppen, Saucen, Salate - auch Kartoffelsalat - werden in unseren Küchen **frisch zubereitet**.
- Fleisch und Geflügel stammen aus **heimischer Produktion**.
- Saisonales Gemüse kommt **aus der Region**.
- Eier sind von „glücklichen Hühnern“, **nicht aus Legebatterien**.
- Wir achten auf ausgewogene, fettarme, kalorienreiche, abwechslungsreiche Zusammensetzung der Menüs. Siehe unseren Speiseplan im Anhang.
- Setzen Sie unsere Qualität mit den Menüpreisen ins Verhältnis. Um Ihr gutes Geld bekommen Sie nicht überall diese Qualität.
- Der Menüpreis ist abhängig von der Anzahl und den Lieferaufwendungen
- Täglich selbstgemachte Mehlspeisen z.B.:
  - **Mittwoch selbstgemachter Topfenstrudel**
  - **Donnerstag selbstgemachter Apfelstrudel**

### **Du hast Interesse?**

Für ein individuelles Angebot kontaktiere unseren Betriebsküchenchef:

**Gerhard Andorfer: 0676/7198529**

**E-Mail: [gerhard.andorfer@drei.at](mailto:gerhard.andorfer@drei.at)**