seit 1960
Die Menü-Manufaktur
Hofmann®
Das Original
Die Menü-Manufaktur Hofmann
Qualität, Vielfalt
und Frische

Der echte Geschmack.
Manufaktur natur
Wir garantieren unverfälschten Geschmack unserer Menüs:
✓ keine Geschmacksverstärker
✓ keine Konservierungsstoffe*
✓ keine künstlichen Farbstoffe
✓ keine künstlichen Aromastoffe
✓ keine naturidentischen Aromastoffe
✓ keine aufgeschlossenen Pflanzeneiweiße
✓ kein Hefeextrakt

Das Original

Die Menü-Manufaktur Hofmann

seit 1960
Die Menü-Manufaktur Hofmann®

*Wir stehen seit jeher für Qualität, Vielfalt und Frische und leben bereits seit **über 50 Jahren** unseren **Manufaktur-Gedanken** bis heute. Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten in unsere Welt entführen und **erfahren Sie mehr über uns, unsere Qualitätsphilosophie sowie die Beweggründe unseres Handelns.***

*Wir, von der Menü-Manufaktur Hofmann, pflegen seit jeher **langjährige Partnerschaften mit handverlesenen Lieferanten** und verarbeiten tagtäglich frische Rohwaren direkt vor Ort in unserer Menü-Manufaktur. **Hauseigene Einrichtungen wie Metzgerei, Maultaschenfertigung, Pfannkuchenbäckerei, Kartoffelverarbeitung sowie eine Gewürzküche** ermöglichen es uns, hausinterne Produktionsabläufe zu verwirklichen.*

Traditioneller Genuss aus der Menü-Manufaktur Hofmann

Als Menü-Manufaktur liegen uns die Qualität und der Geschmack unserer Menüs sehr am Herzen. Wir wollen unseren Kunden ein gutes Gefühl beim Verzehr unserer traditionell hergestellten Mahlzeiten bieten. Ein unverfälschter Geschmack und traditionelle Gewürze ohne Zusätze sind das Merkmal unserer Speisen.

Der echte Geschmack.
Manufaktur natur

Probieren Sie unsere Manufaktur-Handschrift und genießen Sie mit unseren natürlichen Rezepten einen originalen Geschmack.

Der heutige Lebensstil und das Gesundheitsbewusstsein unserer Gesellschaft befinden sich im Wandel. Die Forderung nach sauberen Produkten, die klar deklariert sind, wird immer größer. Mit Tradition verbinden wir Vertrauen und dieses Vertrauen in unsere Menüs wollen wir Ihnen schenken.

*Wir bieten Ihnen natürliche Menüs aus unserer Menü-Manufaktur und garantieren unverfälschten Geschmack unserer Menüs: **keine Geschmacksverstärker, keine Konservierungsstoffe*, keine künstlichen Farbstoffe, keine künstlichen Aromastoffe, keine naturidentischen Aromastoffe, keine aufgeschlossenen Pflanzeneiweiße, kein Hefeextrakt.***

Reinheitsgebot
keine Geschmacksverstärker
keine Konservierungsstoffe*
keine künstlichen Farbstoffe
DIE MENÜ-MANUFAKTUR HOFMANN

Natürlich genießen

Hochwertige Menüspezialitäten
aus Ihrer Menü-Manufaktur Hofmann

* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz

Unsere hauseigene Metzgerei

mit Wurst- und Hackfleischherstellung

Sie ermöglicht es uns, die für unsere hochwertigen Menüspezialitäten benötigten Wurst- und Fleischwaren tagtäglich frisch für Sie herzustellen. ***Ca. 30 ausgebildete Metzger*** *verarbeiten frische Fleischwaren direkt von unseren Kooperationspartnern wie z. B. der Schweinezuchtanstalt Boxberg (Bundesland Baden-Württemberg) und stellen damit eine* ***lückenlose Rückverfolgbarkeit*** *sicher.*
Die ausschließliche Verwendung und Verarbeitung von frischen und besten Rohwaren ist somit immer gewährleistet.

Unser Metzger-Meister bei der Qualitätskontrolle

Wussten Sie, dass unsere Metzger-Meister

- *alle* ***unsere Wurstsorten*** *und* ***gefüllte Paprika*** *von Hand füllen*
- *unseren* ***hausgemachten Leberkäse*** *frisch backen sowie unseren* ***fränkischen Bauernschinken*** *mit natürlichem Buchenholz räuchern, ganz ohne künstliche Zusätze**
- ***Bratenstücke, Schnitzel, Rind- oder Gulaschfleisch*** *von Hand zuschneiden*
- *im Rahmen unserer* ***hauseigenen Hackfleischherstellung*** *alle* ***Hacksteak-Variationen*** *selbst kreieren und herstellen*
- ***alle Wurstsorten*** *wie Krakauer, Cabanossi-Wurst, Curry-Wurst, Debrecziner, Mettwurst, Fleischwurst, Fränkische Bratwurst etc. nach bewährter Handwerkskunst täglich frisch herstellen.*

Handwerkliches Paprika füllen

Hausgemachter Leberkäse beim Backen

Manufaktur pur …

Hauseigene Produktentwicklung

Wir entwickeln alle Menürezepturen in unserer Entwicklungsküche selbst und können dadurch nicht nur flexibel auf Ihre Wünsche eingehen, sondern auch alle Zutaten sorgfältig auswählen und prüfen.

Wussten Sie, dass unsere »Kreativ«-Köche

- ***Semmelknödel, Serviettenknödel sowie den Ofenschlupfer*** *aus frischen Brötchen, besten Zutaten und Gewürzen selbst herstellen*
- ***Gemüse-Mischungen*** *aus einzelnen Gemüsesorten selbst kreieren, mischen und würzen*
- *bei der Menüentwicklung auf die* ***Verwendung von frischen Zutaten wie Milch, Sahne, Eiern, Kräutern und Gewürzen*** *großen Wert legen.*

Wir kochen seit jeher auf traditionell-handwerkliche Weise – wie Sie zu Hause

- *braten unsere Bratkartoffeln in der Pfanne an*
- *schmecken unsere Soßen durch die langjährige Erfahrung unserer Küchen-Meister fachmännisch ab*
- *stellen unsere Gemüse- und Fleischfonds selbst her*
- *braten unsere Fleischprodukte klassisch an – der Bratensaft bildet die Basis für unsere hausgemachten Soßen*

Und arbeiten mit viel Liebe zum Detail

- *handwerkliches Schaschlik- und Räuberspießstecken, fachmännisches Rouladenwickeln von Hand*
- *sorgfältiges Pfannkuchen-Füllen und -Rollen*
- *kunstvolles Rollen der Prinzessböhnchen im Speckmantel*

Purer Genuss – für eine natürliche und ausgewogene Ernährung

Eine qualitativ hochwertige und abwechslungsreiche Ernährung kann langfristig die ***Gesundheit*** *und das* ***Wohlbefinden*** *von Menschen sowie deren* ***Leistungsbereitschaft*** *fördern. Mit den hochwertigen Menüspezialitäten aus unserem Hause unterstützen wir Sie hierbei.*

Wir verwenden seit Jahren zum Frittieren und Braten ernährungsphysiologisch hochwertiges ***Rapsöl*** *und reduzieren dadurch den Anteil an Trans-Fettsäuren in frittierten Produkten auf ein Minimum, so dass unsere Menüs auch hier ihren Anteil zu einer ausgewogenen Ernährung beitragen. Bei der Haltbarmachung unserer hochwertigen Menüspezialitäten nutzen wir* ***das Tiefgefrieren – die Konservierungsmethode Nr. 1.*** *Alle wichtigen Nährstoffe und Vitamine, Aromen und der Geschmack bleiben somit am besten erhalten.*

Wir setzen Zeichen

DE-ÖKO-001

DGE-zertifizierte Speisepläne

Nachhaltigkeit und Regionalität

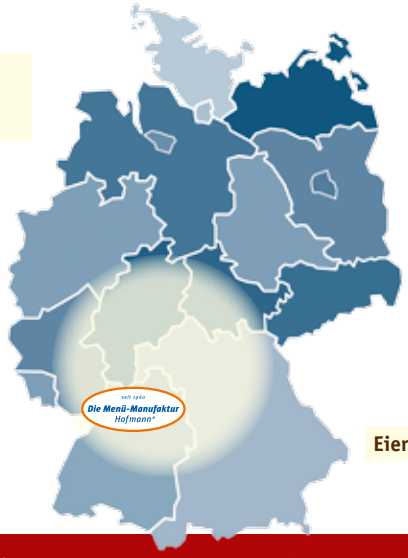
Als Mitglied im Bundesdeutschen Arbeitskreis für Umweltbewusstes Management –
***B.A.U.M. e.V.,** streben wir seit jeher ein nachhaltiges Handeln im gesamten Unternehmen an.*

Wussten Sie, dass

- *wir und unsere Kunden bereits seit Jahren mit renommierten Kooperationspartnern beim **Aluminium-Recycling** zusammenarbeiten*
- *wir alle anfallenden Lebensmittelreste über die Firma **ReFood gesetzeskonform entsorgen lassen** – dort entstehen hochwertige Düngemittel und umweltfreundliche Energie*
- *unsere Menü-Kartons, soweit es technisch möglich ist, aus **recyceltem (Altpapier-)Material** hergestellt werden*
- *wir innerhalb unserer hauseigenen Logistik alle Lkw nach den Vorgaben **neuester Abgasnormen** auswählen und bei der Menülagerung **umweltverträgliche Kältemittel** einsetzen*
- *wir **permanent Energieeffizienzmaßnahmen** durchführen.*

*Die weitestgehende Verarbeitung von **regionalen, saisonfrischen Zutaten aus der Natur** ermöglicht es uns außerdem, unnötige Transportwege innerhalb der Wertschöpfungskette zu vermeiden.*

Unsere regionalen Zutaten



Milch
Sahne
Sauerrahm
Joghurt
Quark

Rapsöl
Gewürze
Essig

Teigwaren
Backwaren
Gebäck
Nudeln
Reis

Fleischwaren

Obst
Gemüse
Kartoffeln
Zwiebeln
Sauerkraut

Hülsenfrüchte
Getreideprodukte wie:
Grünkern, Mehl,
Hartweizengries,
Weichweizendunst

Eier

B.A.U.M.
ReFood
pure Biokraft

Wir leisten wertvolle Beiträge zur Verringerung der Umweltbelastung und unterstützen natürliche Kreisläufe

seit 1960

Die Menü-Manufaktur Hofmann®

Menschen im Mittelpunkt

Bei uns steht der Mensch im Mittelpunkt und nicht die Maschine!
Wir stellen seit jeher alle unsere hochwertigen Menüspezialitäten ausschließlich auf traditionell-handwerkliche Weise in Deutschland her und schaffen im ländlich strukturierten Taubertal sichere und langfristige Arbeitsplätze.

Wir, von der Menü-Manufaktur Hofmann,
wünschen Ihnen einen

Guten Appetit!

Hofmann Menü-Manufaktur GmbH
Adelbert-Hofmann-Straße 6
D-97944 Boxberg-Schweigern
Telefon: 07930/601-0
Telefax: 07930/601-272
E-Mail: info@hofmann-menue.de
www.die-menue-manufaktur.de