

A close-up photograph of a woman with long brown hair, wearing a green patterned top, holding a silver fork with a bite of food. She has her eyes closed and a slight smile, suggesting she is enjoying the meal. The image is framed by a large, semi-transparent green circle.

Hochgenuss.

Ganz persönlich.

HOFMANN^S



*„Wir lieben,
was wir tun.
Darum tun wir's
seit 60 Jahren.“*



Aus Hofmanns Menü-Manufaktur kommen hausgemachte Speisen in handwerklicher Meisterqualität. Unser Team mit Köchen und Metzgern entwickelt alle Rezepte selbst und kauft ausgewählte Zutaten meist aus der Region. Bei uns kochen mehr als 100 Köche noch von Hand. Wir sind stolz auf unsere hauseigene Metzgerei mit Fleischzerlegung und Wurst- und Hackfleischherstellung.

Unsere Menüs sind ehrlich. Ohne Geschmacksverstärker und künstliche Farb- oder Aromastoffe frisch zubereitet. Mit edlen Gewürzen aus unserer eigenen Gewürzküche und mit feinen Kräutern verleihen wir unseren Gerichten ihren unverfälschten Geschmack. Wir sorgen für Ihren Hochgenuss. Ganz persönlich.

Unser Reinheitsgebot

Mit den natürlichen Menüs aus unserer Menü-Manufaktur garantieren wir Ihnen unverfälschten Geschmack:

- keine Geschmacksverstärker
- keine Konservierungsstoffe*
- keine künstlichen Farbstoffe
- keine künstlichen Aromastoffe
- keine naturidentischen Aromastoffe
- keine aufgeschlossenen Pflanzeiweiße
- kein Hefeextrakt
- keine Phosphate**
- ganzheitliche Palmölstrategie
- alle Rohwaren sind garantiert GVO-frei***

* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz
** bei unseren hauseigenen Fleisch- und Wurstwaren
*** entsprechend der EU-Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003





*„Wir kochen mit
Leidenschaft von Hand
ehrliche Gerichte.“*

*„Wir verwenden gute
Produkte aus der Region für
unverfälschten Geschmack.“*



Beim Kochen legen wir Wert auf regionale Frische unserer Zutaten. 75 Prozent unserer Rohwaren beziehen wir von Lieferanten aus der Umgebung. Für beste Qualität setzen wir auf langjährige und vertrauensvolle Kooperationen mit Betrieben und Erzeugerorganisationen rund um Boxberg.

Die Herkunft der Rohwaren wird dokumentiert und ist lückenlos rückverfolgbar. Die Produkte werden bei optimaler Reife geerntet und gleich verarbeitet.

Sie können unsere Menüs mit gutem Gewissen genießen. Denn wir erzeugen sie in Verantwortung für Mensch, Natur und Umwelt.

Wir kümmern uns!

Nachhaltigkeit ist ein großes Wort. Um sie zu leben, sind viele kleine Schritte nötig. Wir gehen sie.

- Umwelt: Transport und Verpackung sind CO₂-neutral durch Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten und myclimate sowie durch den eigenen Fuhrpark mit 100 Tiefkühl-LKW für tägliche Auslieferung von 250.000 Menüs.
- Unsere Cellulose-basierte Biopap-Schale besteht aus nachwachsenden Rohstoffen.
- Unsere Menüs werden durch Tiefgefrieren haltbar gemacht. Wir setzen umweltverträgliche Kältemittel ein.
- No Waste: Nahezu 100 Prozent der eingesetzten Produkte werden verarbeitet, geringe Reste gehen zur Entsorgung an ReFood.

„Geschmäcker sind verschieden. Zum Glück.“

Unser Sortiment bietet für jeden etwas: Sie haben die Wahl aus über 200 Gerichten. Traditionelle Kochkunst ist unser Erfolgsrezept seit 60 Jahren – und wir lassen uns dabei von Trends und besonderen Produkten inspirieren. Innovative kulinarische Kreationen sind unser Steckenpferd und wir lieben es, besondere Rezepturen zu testen und für Sie zu perfektionieren.

So bieten wir Ihnen schmackhafte klassische Gerichte an, aber auch vegetarische und vegane Zubereitungen sowie angesagte Bowls. Für den Feinschmeckermoment haben wir Speisen aus der Premium-Sterneküche und für den Sportler Kraftpakete auf der Karte.

KLASSIKER

Unsere Klassiker schmecken nicht nur großartig, sie wärmen auch die Seele. Hier wird jeder fündig, der essen will wie bei Muttern.



VEGGIE

Genussmomente für alle, die ohne Fleisch glücklich sind, und für die, die mal weniger Fleisch essen wollen. Lassen Sie sich's schmecken.





BOWLS

Wir servieren den perfekten Trend-Mix für Sie: Köstliche Zutaten und Produkte im Baukastenprinzip für eine bunte und vielseitige Ernährung ansprechend in einer Schale präsentiert.



KRAFTPAKETE

Ihre Leidenschaft ist der Sport – und nicht das Kochen? Dann stärken Sie sich mit Energiemenüs. Schmecken übrigens auch ohne Sport und geben viel Power für den Tag.



EXKLUSIVE MENÜS

Holen Sie sich's an Ihren Esstisch: das Feeling wie im Sternerestaurant. Ganz bequem zuhause – kreiert vom deutschen Spitzenkoch.

KOSTFORMEN

Unsere Kostformen-Vielfalt reicht von Vollkost über Schonkost bis zu Trinkmenüs für alle Anforderungen. Fragen Sie nach unserem Hofmann Service-Paket.



Du bist, was Du isst – das gilt für uns alle. Das ist ein hoher Anspruch an unsere Ernährung. Unser Essen soll vor allem gut schmecken und vielseitig sein. Es soll gut und gesund sein. Und es soll zum Verzehrmoment passen. In der Mittagspause soll es nicht zu schwer sein. Wer körperlich arbeitet, benötigt gehaltvollere Mahlzeiten. Viele möchten vegetarisch essen oder verzichten häufiger auf Fleisch.

Für Unternehmen ist es ein echter Mehrwert, eine attraktive individuelle Speisenauswahl für die Belegschaft anzubieten. Und noch besser kommt es an, wenn sich die Kollegen die Auswahl ihrer Lieblingsgerichte selbst aussuchen können – wie im Restaurant. Das gemeinsame Essen und die Pause werden dann zum echten Highlight. Das bietet Hofmanns Menü-Manufaktur auch über die MenueLounge, das digitale Bestellsystem der Zukunft, für Sie und Ihre Kollegen.



Betriebsverpflegung

Ihr Hochgenuss. Ganz persönlich.

Hofmanns Menü-Manufaktur ist nicht ohne Grund einer der führenden Experten in der Verpflegung von Betriebsrestaurants:

- Individuelle Betreuung, Ernährungsberatung und Schulungen
- Spezialist seit 60 Jahren mit mehr als 8.000 Kunden und 120.000 zufriedenen Tischgästen in der Betriebsverpflegung sowie einer Auswahl aus über 200 verschiedenen Gerichten

www.menuelounge.de bietet Ihnen

- als Unternehmer: einfaches Handling, hohe Transparenz und einfache Abwick-

lung, Kostenkontrolle durch Planungssicherheit und optimierte Ressourcen. Und: Sie erfahren, was Ihren Kollegen beim Essen wichtig ist!

- als Tischgast: die freie Wahl Ihres Lieblingsmenüs, am PC oder über das Smartphone bestellt. Stellen Sie sich Ihren ganz persönlichen Speiseplan zusammen – gemeinsam mit Ihren Kollegen.

*„Lieblingsgerichte
für Ihre Kollegen.“*



*„Schmackhafte
Lösungen für die
Gemeinschafts-
verpflegung.“*



Beste Qualität und individuelle Vielfalt sind uns eine Herzensangelegenheit. Seit Jahrzehnten kochen wir hochwertige, tiefkühlfrische Gerichte für Krankenhäuser, Seniorenheime, Schulen und Kindertagesstätten sowie Essen auf Rädern – mit viel Liebe zum Detail. Bei uns steht der Mensch im Mittelpunkt. Ganz persönlich.

Wir berücksichtigen seit jeher neueste ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse und achten auf die Topqualität unserer Zutaten, aber auch auf Abwechslung und schmackhafte Menükreationen für unsere älteren und jungen Gäste sowie für Pflegegäste oder Patienten.

Sozialverpflegung

Individuelle Lösungen für Sie

Wir bieten Ihnen durchdachte Konzepte für anspruchsvollen Bedarf. Unsere maßgeschneiderten Systemlösungen sind praktikabel und wirtschaftlich – und dennoch sind Geschmack und Qualität hervorragend.

- Mit unserem Angebot optimieren Sie Ihren Personalbedarf und erhöhen Ihren Servicegrad durch freigesetzte Personalkapazitäten
- Unsere Berater unterstützen Sie bei Einführung, Umsetzung und Abwicklung Ihres individuellen Pflegekonzeptes.
- Sie erhalten auf Wunsch Marketing- und EDV-Unterstützung sowie Seminare zu Fach- und Ernährungsthemen.
- Eine ausgewogene Verpflegung ist die Grundlage für Gesundheit und körperliches Wohlbefinden. Profitieren Sie von unserer langjährigen Expertise, die in unseren Menüs und Menükomponenten steckt.
- Wir bieten Ihnen die gesamte Bandbreite von Vollkost über Kindermenüs, pürierte Kost oder Aufbaukost und Suppen bis hin zu Trinkmenüs.

Als Spezialist für tiefkühlfrische Gerichte liefern wir für jeden Geschmack das passende Menü. Hofmanns à la carte für zuhause ist damit perfekt für Familien, Berufstätige und alle, die wenig Zeit zum Einkaufen oder Kochen, aber einen hohen Anspruch an Qualität und Geschmack haben. Alle Menüs sind handwerklich hochwertig nach dem Reinheitsgebot gefertigt. Sie können individuell über den Online-Shop hofmanns.de zusammengestellt und über DHL tiefgekühlt in die eigenen vier Wände geliefert werden. Nur noch schonend garen – und fertig ist eine vollwertige Mahlzeit auf Restaurantniveau. Und das, wann immer man möchte.

Online-Shop für Konsumenten: hofmanns.de

Essen wie im Restaurant

Hofmanns Lieferservice erfüllt fast jeden Essenswunsch und die Auswahl an hochwertigen Gerichten lässt sich perfekt tiefgekühlt bevorraten und jederzeit kurz fertig garen.

- Die Gerichte werden ohne Geschmacksverstärker oder künstliche Farb- und Aromastoffe sorgsam und mit überwiegend regionalen Produkten in Handarbeit hergestellt.
- Die Bandbreite der leckeren Menüs reicht von Klassikern über saisonale und vegetarische Gerichte bis hin zu trendigen Bowls oder Kraftpaketen für Sportler.
- Alle Gerichte werden ohne großen Aufwand im Ofen oder in der Mikrowelle zubereitet.

*„À la carte
für zuhause!“*



HOFMANN^S

[HOFMANN.S](https://www.hofmanns.de)