

Angebotsliste Firmenverpflegung

Produkte

Preise inkl MwSt.

Znüni

Buttergipfeli, Laugengipfeli	Fr.	1.60
Pausen-, Speck-, Nussbrötli	Fr.	1.90
Plunder, Blätterteiggebäck	Fr.	2.90
Muffins	Fr.	3.50
Nuss-, Mandelstange, Nussschnecke	Fr.	2.90
Schoggigipfel	Fr.	2.80
Berliner	Fr.	2.00
Trockengebäck, diverses abgepackt	Fr.	2.00
Sandwiches diverse	ab Fr.	5.00
Wraps, diverse	Fr.	7.50

Birchermüesli 250g	Fr.	4.30
Birchermüesli 400g	Fr.	6.80
Früchte, Stück	Fr.	1.00
Riegel (Mars, Ballisto, Snickers etc.)	Fr.	1.40

Warme Snacks (

Käse-, Spinatchüechli	Fr.	4.20
Schinkengipfel	Fr.	3.80
Pizza Snack, diverse Sorten	Fr.	6.50

Sitzungsverpflegung / Catering

Attraktive Angebote für unsere Kunden
Individuell zusammengestellt

Fertigmahlzeiten

Grosse Portion 450-550g	Fr.	13.50
Pastagerichte 350-400g	Fr.	10.00
Salate, 300g	Fr.	6.80
Suppen 300g	Fr.	5.00

Getränke

Mineralwasser 5dl	ab Fr.	1.40
Cola, Sprite, Schorle 5dl	ab Fr.	1.90
Spezialgetränke wie Maté, Energy Drinks, Eigenprodukte wie Eistee, Most	ab Fr.	3.00
Ovo, Comella	Fr.	2.80
Caffee Latte (Emmi/Latesso)	Fr.	2.80

Schlosswil, 20. Oktober 2025

Seit über 10 Jahren beliefern wir Personalrestaurants, befüllen Automaten und Kühlschränke in Büros, Fitnesscenter, Baufirmen oder Ausbildungszentren. Unser Kundenstamm zählt über 4000 Endkunden.

Schnelle und gesunde Verpflegung am Arbeitsplatz oder nach Feierabend wird immer wichtiger und ist ein grosses Bedürfnis. Dabei setzen wir auch Regionalität und Nachhaltigkeit.

Hier ein paar Eckpunkte

Regionalität

Viele Produkte und Dienstleistungen stammen aus umliegenden Gemeinden. So z.B. Rindfleisch aus Mutterkuhhaltung und Hofschlachtung. Handwerksbetriebe werden wenn immer möglich aus der Gemeinde berücksichtigt.

Ökologie und Foodwaste

Unsere Verpackungen stammen aus Abfällen der Zuckerindustrie. Ausser Folien ist unser Betrieb frei von herkömmlichem Plastik. Durch die Zubereitungsmethoden und Prozesse können wir eine lange Haltbarkeit garantieren. Zusätzlich sind die Gerichte mit Schutzatmosphäre verpackt, was die Haltbarkeit auf 6-8 Tage ermöglicht. Nicht verkaufte Produkte bieten wir in unserem eigenen Verkaufsladen an. Somit landet kaum etwas in der Biogasanlage. Backwaren verwerten wir z.B. Paniermehl oder Studentenschnitten.

Gesunde Ernährung

Fachpersonal kümmert sich um die Zubereitung der Speisen. Moderater Einsatz von Zucker und Salz, sparsam und hochwertige Öle und Fette. Auf Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe wird verzichtet.

Dies hat den positiven Effekt, dass die Leistungsfähigkeit der Mitarbeiter hoch bleibt.

Unsere Produkte und Dienstleistungen

- Schonend zubereitete Fertiggerichte, Sandwiches, Salate, Müesli. Das Angebot kann individuell zusammengestellt werden.
- Catering für Anlässe und Schulungen jeglicher Art
- Lieferung je nach Bedarf täglich
- Bezahlen mit Karte oder Twint, auf Wunsch auch Bar
- Kühlschränke, Kartenterminal oder sonstige Infrastruktur wird durch uns zur Verfügung gestellt

Kosten

Unverbindliche Testphase von 3 Monaten.

Anschliessend eine Dienstleistungspauschale von Fr. 37.00 pro Monat

Kann die Dienstleistungspauschale aus buchhalterischen Gründen nicht betrieblich abgerechnet werden, sind die Produkte durchschnittlich Fr. -.20 teurer

www.morethanfood.ch

Restaurant zum grauen Wolf

Andreas Fankhauser

Chefkoch eidg.FA/Diätkoch

Luzernstrasse 1

3082 Schlosswil

Email: info@morethanfood.ch

Tel. 079 563 54 94 / 031 832 04 52