

REGEN BOGEN ARBEIT



CATERING
fingerfood **angebot**

Wir sind - Inklusion

Die Regenbogen Arbeit gGmbH ist eine gemeinnützige **Inklusionsfirma**. Unser Grundstein wurde 1986 durch engagierte MitarbeiterInnen des damaligen psychiatrischen Bezirkskrankenhauses in Haar gelegt. Derzeit arbeiten circa 130 Menschen bei uns, wovon ca. 70 eine Behinderung haben.

Wir bieten Menschen mit Behinderung und langzeitarbeitslosen Menschen mit sozialen Problemen speziell **angepasste Arbeitsplätze** im Gastronomiebereich, der Gemüseverarbeitung und in der Entsorgungsbranche. Vorwiegend arbeiten bei uns Menschen mit chronischen **psychischen Erkrankungen**, aber auch Personen mit **Lernschwierigkeiten** finden bei uns einen Platz. Wichtig ist, dass Mensch und Aufgabe zusammenpassen oder dass die Aufgaben angepasst werden können.

Inmitten der Gesellschaft stellen wir uns dieser Herausforderung im Wettbewerb des allgemeinen Arbeitsmarktes und tragen dadurch zur Verwirklichung einer **solidarischen Ökonomie** bei. Wir stehen und bestehen erfolgreich seit fast 30 Jahren in diesem Wettbewerb. Dies ist vor allem dem **Engagement unserer MitarbeiterInnen mit und ohne Handicap** zu verdanken und erfüllt uns mit großem Stolz!

Wir sind - Genuss

Seit 2021 sind wir im hochwertigen Behörden-Catering gut etabliert. Wir betreiben die Kantine im Bayerischen Staatsministerium der Finanzen und für Heimat und im Folgejahr übernahmen wir die Kantine der Regierung von Oberbayern. Neben den BeamtInnen und MitarbeiterInnen versorgen wir auch viele externe Gäste. Zudem haben wir Standorte wie das BLKA und die Mensa zweier Schulen. Auch hier versorgen wir unsere Gäste mit gesundem Mittagessen, Frühstück, Snacks und Getränken.



WIR SIND inklusion

Mini Blätterteighäppchen 20g (gefüllt) 1,30 €
(keine Sortenauswahl möglich)

Spinat Käse G1, E, M

Schinken Käse G1, E, M

Tomaten Mozzarella G1, E, M

Champignon G1, E



Bruschette mit

Schwarzes Olivenpesto G1, 6 1,40 €

Basilikumpesto G1, B1, M 1,40 €

Pizzajola G1, M 1,40 €

Tomaten G1 1,40 €

Tomaten-Zucchini G1 1,40 €



Canapés mit

Räucherlachs und Sahnemeerrettich G1, M, F 3,40 €

Italienischer Edelsalami und Oliven G1 3,00 €

Serrano-Schinken und Honigmelone G1 3,20 €

Camembert und Weintrauben G1, M 3,30 €

Emmentaler und Eierscheibe G1, M, E 2,80 €

Obazter und Zwiebeln G1, M 3,30 €

Tomate-Mozzarella und Basilikum G1, B1, M 2,80 €



Brot

Partysemmeln 30g G1 0,50 €

Baguette 280g G1 4,50 €

Vollkornbaguette 280g G1 5,20 €



CANAPES
und bruschette

Im Glas

Regenbogen Bowl	3,80 €
Kräuterquark mit Gemüsesticks _M	3,00 €
Basilikum-Nudelsalat mit Tomatenwürfel _{G1, B1}	3,20 €
Roter Linsensalat	3,20 €
Bulgursalat mit Gemüsewürfel _C	3,20 €
Antipastimix im Glas ₆	3,80 €
Gebratenen Champignons mit getrockneten Tomaten	3,80 €
Marinierte Auberginen mit Preiselbeeren	3,70 €
Roter Linsensalat mit geräucherter Entenbrust	4,40 €
Curry-Reissalat mit Putenfilet im Kokosmantel _{G1, E, M}	4,00 €
Pilztatar im Glas mit Parmaschinkenchip	4,00 €
Curryreissalat mit Hühnchenwürfel _M	3,80 €
Nudelsalat mit Putenfleisch _{B1, G1}	3,80 €
Italienischer Nudelsalat mit Parmaschinken _{G1}	4,00 €
Thunfisch Reissalat _F	4,00 €
Babymozzarella mit Kirschtomaten _{M, B1}	3,20 €



Im Schälchen oder auf dem Teller

Grissini mit Serrano Schinken _{G1}	3,50 €
Lachsroulade mit Dill-Dip _{M, E, F, G1}	4,20 €
Lachstatar mit Basilikum _{B1, F}	4,20 €
Hausgebeizter Lachs Wildkräutersalate, Dill-Senf-Soße	4,40 €



Bio

Canapés mit roter Beete und Frischkäse _{G1, M}	3,60 €
Canapés mit Kräuterfrischkäse _{G1, M}	3,60 €
Linsentaler mit Minzdip _{G1, E, M}	4,40 €
Hirsebällchen mit Kräuterdip _{M, E}	4,40 €
Bayrischer Reissalat mit Rote Beete	4,40 €
Rhabarberkompott mit Vanillequark _M (saisonal)	4,00 €
Apfelcrumble mit Quarkcreme _{G1, M}	4,20 €



IM GLAS,
im schälchen und am spieß

Brotzeit

Butterbreze ^{G1} 2,40 €

Breze mit Obatzten ^{G1, M.} 2,80 €

Lerberkäs, warm kg 18,00 €

Kartoffelsalat s kg 10,00 €

Bayerisches

Mini Gemüsepflanzerl mit Kartoffelsalat ^{G1, E, S} 3,60 €

Wurstsalat im Glas 3,80 €

Mini Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat ^{G1, E, S} 3,90 €

Mini Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat ^{G1, E, S} 4,20 €

Obatzter mit Zwiebelringen im Glas ^M 4,40 €



BAYERISCH

schmankerl regional

Süße Plundergebäckhäppchen 50g G1, E, M 1,60€
 (keine Sortenauswahl möglich)
 Apfel/Kirsche/Marille/Quark



Obst
 Saisonales Handobst St. 0,90 €

Muffins
 Muffin Schoko G1 1,80€
 Muffin Blaubeere G1 1,80€



Desserts im Glas
 Panna Cotta mit Himbeersauce M 4,00 €
 Schoko-Baileyscreme mit Sahneschaum M, E, 13 4,40 €
 Obstsalat 3,50 €
 Crème Brûlée E, M 3,90 €
 Lebkuchenmousse mit Punschsauce G1, E, M 4,40 €
 Orangencreme M 3,90 €
 Mousse au Chocolat E, M 4,00 €



DESSERT
 süß & fruchtig

heiß

Kaffee, inkl. Milch und Zucker	1,0l	8,80 €
Tee, heißes Wasser + Variationen im Beutel	1,0l	4,90 €

erfrischend

Adelholzener Fruchtschorle	0,5l	2,20 €
Adelholzener Mineralwasser still / spritzig	0,5l	1,60 €
Orangensaft, Wolfra	1,0l	4,80 €
Coca Cola	0,5l	2,30 €
Paulaner Spezi	0,5l	2,20 €

Bier

Helles	0,5l	3,00 €
Helles/Pils	0,33l	2,50 €
Weißbier	0,5l	3,00 €
Alkoholfreies Weißbier	0,5l	3,00 €
Radler	0,5l	3,00 €
Alkoholfreies Bier	0,33l	2,50 €

Weine vom Staatlichen Hofkeller Würzburg

Prickelnd:

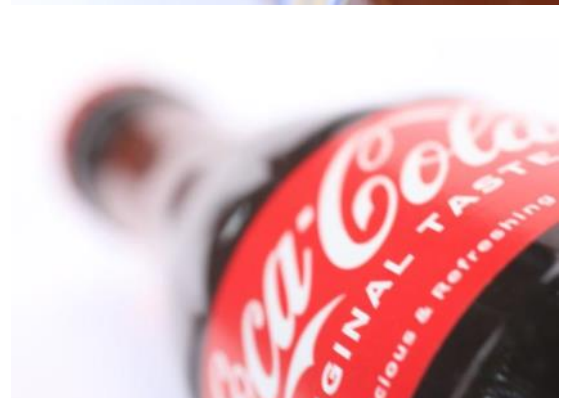
Frizzi Secco	0,75l	13,00 €
--------------	-------	---------

Weiß

Sauvignon blanc	0,75l	17,00 €
Weißer Burgunder	0,75l	17,00 €

Rot

Trotzkopf (cuvée)	0,75l	19,00 €
Spätburgunder	0,75l	19,00 €



GETRÄNKE

zum anstoßen

Personal

OrganisatorIn/KüchenchefIn	Std	45,00 €
Koch/Köchin	Std	35,00 €
Servicekraft (Mindestbuchung 4 Std.)	Std	35,00 €
Küchenhilfe/HelferIn	Std	27,50 €
SpülerIn/AbräumerIn	Std	27,50 €



Equipment zum Selbstkostenpreis

Kombinationsangebot:

Stehtisch, klappbar 110/70, +Stretch-Husse	Stück	28,50 €
Tischdecken	Stück	5,00 €
Stehtischhussen	Stück	5,00 €



Gläser bei größeren Veranstaltungen ab 80 Personen

Sektgläser		0,49 €
Weingläser		0,49 €
Wassergläser		0,49 €
Weißbierglas	0,5l	0,49 €
Bierglas	0,5l	0,49 €



Sonstige Leistungen

Buffetaufbau, pauschal		25,00 €
Liefer- und Abholpauschale	je	35,00 €



UNSERE
weiteren leistungen

Standards und Extras

Sie halten hier unsere Standards in Händen. Gerne entwickeln wir aber mit Ihnen auch weitere Ideen und Angebote. Sprechen Sie uns einfach vor Ort an oder kontaktieren Sie uns per Telefon oder E-Mail.

Empfehlungen und Mindestmengen

Unsere Empfehlung: Pro Gast 6 Portionen Fingerfood und 1,5 Desserts.

Bei einem kleinen Stehempfang 3-4 Schälchen

Vorlauf

Wir bitten, je nach Größe der Veranstaltung um frühzeitige Anfrage. Kleine Veranstaltungen bis ca. 25 Personen benötigen 1 Woche Vorlauf. Für größere Veranstaltungen bitten wir um 2 Wochen Vorlauf.

Ausfallkosten bei Absage

2 Tage vor Veranstaltung	100 %
1 Woche vor Veranstaltung	50 %

Weiteres

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der aktuellen MwSt. von 7%. Und soweit nicht anders gekennzeichnet handelt es sich um den Preis pro Stück.

Abrechnung von Speisen und Heißgetränken gemäß Bestellung, Getränke nach Verbrauch und Personal nach Bedarf.

Bruch und Verlust von Equipment gehen zulasten des Veranstalters.

Die Legende der Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie separat.

Übrigens...

Alle Fotos hier sind ganz reell von unseren Produkten ohne Foodstyling und Tricks — so sieht unsere Arbeit und Ihr Buffet aus!

Kontakt

Herr Peter Scherm

Telefon 0151- 12 15 75 60

peter.scherm@regenbogen-arbeit.de



KLEINGEDRUCKT
gut lesbar

ZERTIFIKAT

QAL GmbH

Am Branden 6b · 85256 Vierkirchen

www.qal-gmbh.de

QAL

GmbH

Die Zertifizierungsstelle QAL GmbH

bestätigt hiermit auf Basis eines Audits vom 07.05.2025,

dem Unternehmen

Regenbogen Arbeit gGmbH

Odeonsplatz 4

80539 München

die Konformität mit den Programmbestimmungen und das Recht zur

Zeichennutzung für das

Bayerisches Bio-Siegel mit Herkunftsregion „Bayern“

in der Stufe

„Außer-Haus-Verpflegung“

für folgende Produkte

- Hackfrüchte und -produkte
- Gemüse und -produkte
- Obst und -produkte

Zertifizierungsdatum: 16.06.2025

Zertifikatslaufzeit: 31.01.2027

Zertifikats-Nr.: 12345-229-2025-1

bio

QAL

QAL GmbH

QAL

GmbH

I.A. Fabio Mathony
Zertifizierungsbereich Öko

Dieses Zertifikat bleibt im Eigentum der QAL GmbH (info@qal-gmbh.de) und wird bei Verlust der Voraussetzungen entzogen.

ZERTIFIKAT

QAL GmbH

Am Branden 6b · 85256 Vierkirchen

www.qal-gmbh.de

QAL

GmbH

Die Zertifizierungsstelle QAL GmbH

bestätigt hiermit auf Basis eines Audits vom 07.05.2025,

dokumentiert in einem Bericht,

dem Unternehmen

Kantine im Bayerischen Staatsministerium

der Finanzen und für Heimat

Odeonsplatz 4

80539 München

die Konformität mit der Systemspezifikation

Geprüfte Qualität – Bayern

für die Bereiche:

Gemüse einschl. Salate, Speisekartoffeln

und Obst

auf der Stufe

„Gastronomie“

Datum der Zertifizierungsentscheidung: 11.06.2025

Ausstellungsdatum: 11.06.2025

Zertifikatslaufzeit: 31.12.2026

Zertifikats-Nr.: 95426-244-2025-1

QAL

GmbH

QAL

GmbH

I.A. Logemann Sonja
Stellv. Leitung der Zertifizierungsstelle

Dieses Zertifikat bleibt im Eigentum der QAL GmbH (info@qal-gmbh.de) und wird bei Verlust der Voraussetzungen entzogen.

Dakks

Deutsche

Akreditierungsstelle

D-25-14579-01-00

Zertifikat gemäß Artikel 35 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2018/848 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen

Teil 1: Verbindliche Angaben

L1 Nummer des Zertifikats

DE-ÖKO-000-276-0000087-2025.1.002

QAL GmbH

Am Branden 6b · 85256 Vierkirchen

www.qal-gmbh.de

QAL

GmbH

L2 Unternehmertyp

☒ Unternehmer
☐ Unternehmergruppe

L3 Unternehmer oder Unternehmergruppe

Name

Regenbogen Arbeit gGmbH

Adresse

Wernerstraße 45

81541 München

Land

Deutschland

ISO-Ländercode

DE

L4 Zuständige Behörde oder Kontrollbehörde / Kontrollstelle

Behörde

QAL GmbH (DE-ÖKO-000)

Adresse

Am Branden 6b · 85256 Vierkirchen

Land

Deutschland

ISO-Ländercode

DE

L5 Tätigkeit(en) des Unternehmers oder der Unternehmergruppe

- Aufbereitung

L6 Erzeugniskategorie(n) gemäß Artikel 35 Absatz 7 der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates und Produktionsverfahren

- (d) verarbeitete landwirtschaftliche Erzeugnisse, einschließlich Aquakulturerzeugnisse, die zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind
- Produktionsverfahren:
 - ökologische/biologische Produktion mit nichtökologischer/nichtbiologischer Produktion

Dieses Dokument wurde gemäß der Verordnung (EU) 2018/848 ausgestellt, um zu bestätigen, dass der Unternehmer oder die Unternehmergruppe (Nichtzustreffendes streichen) die Anforderungen dieser Verordnung erfüllt.

L7 Datum, Ort

Datum

03 Oktober 2024 03:23:10 +02 (Europe/Luxembourg)

Name und Unterschrift

QAL GmbH

Digitaly signed by: QAL GmbH on 2024-10-03 01:24:22 UTC

L8 Gültigkeit

Bescheinigung gültig vom

01/10/2024

zum

31/01/2026

BIO-ZERTIFIKAT

FÜR DIE AUßER-HAUS-VERPFLEGUNG

Dieses Bio-Zertifikat wird betrieben der Außer-Haus-Verpflegung vertrieben. Dies umfasst Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Hotellerie, die zertierte Bio-Produkte aus den Kategorien Zuteile (gemäß § 2 Nr. 4 Bio-AHV) und Essensgruppen (gemäß § 2 Nr. 5 Bio-AHV) weiterverarbeiten und anbieten und deren Verwendung beinhalten.

Die QAL GmbH, staatlich zugelassene Öko-Kontrollstelle, bestätigt hiermit, dass der Betrieb

Kantine im Bayerischen Staatsministerium

der Finanzen und für Heimat

Odeonsplatz 4, 80539 München

nach Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung (Bio-AHV) geprüft und zertifiziert wurde.

Zertifikat No. 95426-776-2025-1

Gültig vom 16.06.2025 bis 31.01.2027

QAL

GmbH

QAL

GmbH

I.A. Mathony J. M. G. Zertifizierungsbereich Öko
Vierkirchen, 16.06.2025

zertifiziertequalität