

Haben wir ihren Magen zum knurren gebracht? Gern stehen wir für ein persönliches Gespräch zur Verfügung!

Wir bieten ihnen eine individuelle, auf die Anforderungen ihrer Einrichtung zugeschnittene Speiserversorgung über Mittagessen, Frühstück oder auch Vesper.

Zudem können wir mit moderner App die Bestellungen und Zahlungen abwickeln.



## Impressum

F&F FOOD COMPANY  
Florian Sienknecht & Felix Pohle Food Company GbR  
Torgauer Straße 336  
04347 Leipzig  
info@fffoodcompany.de  
0341 24 23 549  
www.fffoodcompany.de



Unserer Kulinarik vertrauen jetzt schon unter anderem:



F&F Food Company



„Wir glauben, dass unsere Speiserversorgung eine Bereicherung für Ihr Einrichtung ist! Unsere Fähigkeit, Ideen und Vorstellungen ganzheitlich um-zusetzen machen uns zu einem multifunktionellen Team in der Gastronomie. Werte wie Zuverlässigkeit, Kreativität, Flexibilität, Zusammenhalt und Einsatz zeichnen die Philosophie Tag für Tag aus.“



## Das sind wir!

Die F&F Food Company ist ein Unternehmen, das sich auf die Speiserversorgung mit ökologisch, regionalem sowie konventionellem Bezug spezialisiert hat. Hierbei liegt der Schwerpunkt des Leipziger Unternehmens sowohl darauf die Geschmackssinne jedes Einzelnen zu stimulieren, aber auch ein Bewusstsein zu schaffen, welche Auswirkungen die Ernährung auf die Gesundheit und Leistungsfähigkeit hat. Essen kann mehr als eine Notwendigkeit sein und erzeugt eine Bandbreite an Kettenreaktionen im Körper. Die eigene physische und geistige Gesundheit kann über die Nahrung täglich beeinflusst und nachhaltig gesteuert werden. Basierend auf unserer Unternehmensphilosophie entschieden wir uns bewusst gegen Massenware, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe und begrüßen unkomplizierte aber nahrhafte Speisen für Jung und Alt.

## Damit werden wir Sie überzeugen!

Aufgrund unserer jahrelangen Expertise sowohl aus der gehobenen Gastronomie als auch der Durchführung von Kindergärten, Kantinen- und Eventcatering, besitzen wir ein breites Repertoire an Fertigkeiten aus dem Handwerk des Kochens. Unsere Philosophie geht über das Zubereiten leckerer und gesunder Speisen hinaus. Durch die tägliche Ausfahrt der Gerichte und die wechselnde Nachfrage an Speiserversorgungen durch Tagungen und Meetings sind wir flexibel, anpassungsfähig und stets optimal logistisch organisiert. Unsere Speisen werden stets auf den Punkt serviert weshalb unser Zeitmanagement eine ebenso große Rolle spielt, wie die Qualität unserer Produkte.

## Das könnte Ihr Menü sein!

### Montag

Spinat - Käse - Knödel mit Tomatenragout und Käse  
Vollkorn - Spirelli mit Käse - Sahne - Sauce

### Dienstag

Hackfleisch - Kartoffel - Lauch - Suppe mit Roggenbrot  
Bunter Reiseintopf mit Gemüse und Roggenbrot

### Mittwoch

Mildes Hähnchencurry mit Basmatireis  
Sesamkarotten mit Bulgur und Tahin - Joghurt

### Donnerstag

Schnitzel mit Buttererbsen und Kartoffelpüree  
Ratatouilligemüse mit gebratenen Gnocchis

### Freitag

Milchreis mit Apfelmark und Zimtucker  
Kartoffel - Blumenkohl - Gratin mit Tomatensalat

