

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

Wir bieten Ihnen eine individuelle, auf die Anforderungen Ihres Unternehmens zugeschnittene Speiserversorgung über Mittagessen, Frühstück und Tagungsverpflegung.



# F&F Food Company



Unserer Kulinarik vertrauen jetzt schon unter anderem:

## 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



**TAKRAF**  
TENOVA

WALDORF  
KINDERGARTEN | Leipzig e.V.

 **GOLDBECK**



„Wir glauben, dass unsere Speiserversorgung eine Bereicherung für Ihr Unternehmen ist! Unsere Fähigkeit, Ideen und Vorstellungen ganzheitlich umzusetzen machen uns zu einem multifunktionalen 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 eine Speiserversorgung mit Bio-Qualität spezialisiert hat. Hierbei hat man es sich zur Aufgabe gemacht, Ihre Geschmackssinne auf eine Reise durch die Welt der Gerichte zu schicken, 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, den Einsatz von Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern 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 für Tagungen und Meetings sind wir flexibel, anpassungsfähig und stets logistisch optimal organisiert. Es geht stets darum Ihr Gericht auf den Punkt genau zu servieren, weshalb unser Zeitmanagement eine ebenso große Rolle spielt, wie die Qualität unserer Produkte.

## Das könnte Ihr Menü sein!

### Montag

Lasagne Bolognese

Pasta mit Aubergine, weißen Bohnen und Tomate

### Dienstag

Gyros mit Zaziki und Tomatenreis  
Vegetarische Quiche mit grünem Salat

### Mittwoch

Fischfilet mit Erbsenpüree dazu Rosmarinkartoffeln  
Gerösteter Kürbis mit Kräuterpüree und Salat

### Donnerstag

Schweinegulasch mit Spätzle  
Falafel mit Bulgursalat und Hummus

### Freitag

Gebratene Hähnchenbrust mit Ofengemüse und Gnocchi  
Graupenrisotto mit Kräutersalsa und eingelegtem Ei

