

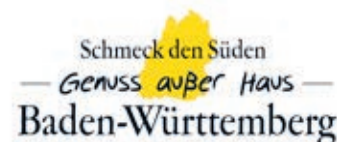


## AUS DER REGION: UNSERE ZULIEFERER

**Gute Qualität** beginnt beim Einkauf. Deshalb legen wir viel Wert auf beste Produktqualität sowie auf Verlässlichkeit und Nähe. Regional, hochwertig oder auch bio – das sind für uns wichtige Auswahlkriterien. Auch unsere Zulieferer sind nach diesen Kriterien sorgfältig ausgewählt.

### »Schmeck den Süden«

Für die Verwendung von regionalen Produkten sind wir seit 2021 mit einem Löwen im Projekt »Schmeck den Süden« – Genuss außer Haus zertifiziert. Je mehr Löwen eine Großküche hat, desto mehr Gerichte werden komplett mit Produkten aus Baden-Württemberg zubereitet. Die NEULAND-Küche hat zwei von zwei möglichen Löwen.



### Unsere Zulieferer

#### **Rotach-Gärtnerei: Salat und Gemüse in Bioland-Qualität**

Die Rotach-Gärtnerei gehört wie wir zu den Zieglerschen. Direkt vor Ort in Wilhelmsdorf produzieren Menschen mit und ohne Behinderungen hochwertige Salate und Gemüse. Seit 1997 ist die Gärtnerei Bioland-zertifiziert, das heißt biologischer Anbau und es wird keinerlei gentechnisch verändertes Saatgut verwendet! Wir meinen: Das schmeckt man!

[www.zieglersche.de/rotach-gaertnerei](http://www.zieglersche.de/rotach-gaertnerei)



#### **Metzgerei Mader: Familienunternehmen mit Top-Qualität**

Die Metzgerei Mader ist ein familiengeführtes Unternehmen mit Sitz direkt bei uns in Wilhelmsdorf. Seit 1967 stehen sie für höchste Qualität und zuverlässige Handwerkskunst. Neben Restaurants, Supermärkten und Messen beliefert Mader seit vielen Jahren auch unsere NEULAND-Küche – stets in Top-Qualität. [www.metzger-mader.de](http://www.metzger-mader.de)



## UNSERE ZULIEFERER



### **Metzgerei Buchmann: Fleisch mit Bioland-Siegel**

Auch die Buchmann GmbH ist ein Familienunternehmen und seit gut 90 Jahren am Markt. Der Fleisch- und Wurstspezialist aus Grünkraut bei Ravensburg unterstützt viele Aktionen wie »Bioland«, »Land Zunge« und »Prima Rind« und hat die Initiative »Buchmann's LandSchwein« zur Stärkung der heimischen Landwirtschaft ins Leben gerufen. Unsere NEULAND-Küche bezieht von Buchmann leckere Fleisch- und Wurstwaren. [www.buchmann-gmbh.de](http://www.buchmann-gmbh.de)



### **Kugler's Hofmolkerei: 60 Milchkühe in artgerechter Haltung**

Kugler's Hofmolkerei liegt in Rosna, einem Ortsteil von Mengen und ist nur gut 20 Kilometer von uns entfernt. Bei Kugler's werden 60 Milchkühe mit traditionellen Futterpflanzen ohne Gentechnik gefüttert und artgerecht gehalten. Dies und eine schonende Filterung sorgen für einen herrlich frischen Geschmack der Milch. Kugler's deckt den allergrößten Teil unseres Milchbedarfs. [www.kuglers-milchtankstelle.de](http://www.kuglers-milchtankstelle.de)



### **Buck Nudelspezialitäten: Nudeln, Pasta und Spätzle aus Oberschwaben**

Auch das Familienunternehmen Buck, einer der wichtigsten Teigwarenhersteller in Deutschland, sitzt gleich bei uns um die Ecke. Von dem Nudelhersteller aus Mengen beziehen wir sämtliche Teigwaren – von oberschwäbischen Landnudeln über leckere Pasta, von veganen Dinkel-Nudeln bis hin zu Original Schwäbischen Spätzle der Marke Dorfmühle. Buck garantiert Nudeln zu 100 Prozent ohne Insektenmehl: Schmeckt man! [www.gaggi.de](http://www.gaggi.de)



### **Lauteracher Alb-Feld-Früchte: Regionale Linsen in Bio-Qualität**

Linsen, etwa für die beliebten Linsen mit Spätzle, kommen bei uns von der Schwäbischen Alb! Über 140 Öko-Landwirte produzieren hier die original Alb-Linsen, die sogenannten Alb-Leisa, die zudem noch Bioland-zertifiziert sind. Verkauft werden die leckeren Hülsenfrüchte über die Lauteracher Alb-Feld-Früchte – unser Partner aus der Region. [www.lauteracher.de](http://www.lauteracher.de)



### **Früchte Jork aus dem Allgäu: Kompetent und nah am Kunden**

Früchte Jork aus Isny im Allgäu gehört zu den führenden Großhändlern im süddeutschen Raum. Von dem mehrfach zertifizierten Lebensmittelgroßhändler bekommen wir Obst und Gemüse. [www.fruechte-jork.de](http://www.fruechte-jork.de)