



# Willkommen im Genießerland


**Wir „Schmeck den Süden“-Betriebsrestaurants bringen Ihnen ein Stück von unserer Heimat auf Ihren Teller.**


Ein saftiges Stück Fleisch, frisches Gemüse oder fangfrischer Fisch und ALLES aus unserem „Ländle“.

Unsere regionalen Gerichte sind gekennzeichnet mit dem  und bestehen ausschließlich aus Produkten aus unserer Region. Nachweislich und kontrolliert! Regionalität verpflichtet.


Das bedeutet konkret:


 Regionaler Anbau, kurze Transportwege und frische Produkte: die Kernpunkte unserer „Schmeck den Süden“-Philosophie

 Regionale Küche ist saisonale Küche: Auf den Teller kommt, was die Jahreszeit und die Saison hergibt


 Unser Frischfleisch der gekennzeichneten Gerichte von Rind, Schwein und Lamm wird aus Baden-Württemberg aus dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg bezogen (siehe Aushang Lieferantenverzeichnis)





 Die Herkunft aus Baden-Württemberg von sonstigen Rohprodukten wie Obst, Gemüse, Kartoffeln, Getreide, Honig und Wild wird bei uns regelmäßig überprüft

 Eier verwenden wir aus dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg (siehe Aushang Lieferantenverzeichnis)



 Vorverarbeitete Produkte wie z.B. Mehl, Teigwaren, Obsterzeugnisse, Milch und Milchprodukte, Fleischerzeugnisse wurden in Baden-Württemberg hergestellt

 Regionale Getränke sind ebenso Bestandteil unseres Angebots

 Wir leben ServiceQualität! Unsere Mitarbeiter in Küche und Service können Auskunft geben über das regionale Angebot und die Herkunft der Produkte und werden regelmäßig geschult



ServiceQualität  
DEUTSCHLAND

Schmeck den Süden  
— Genuss außer Haus —  
Baden-Württemberg