

Das Ernährungskonzept und Essenpreise der Küche Kinderwelt an der Schule Suremland

- wir kochen zu 98% mit Bio-Produkten und dabei überwiegend mit Produkten u.a. der Bio-Verbände Bioland, Naturland, Demeter.
- Wir gestalten unsere Speisenpläne bezüglich der Häufigkeit verschiedener Speisen nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, (beispielsweise: 1- bis 2x pro Woche Fleisch und 1x pro Woche Seefisch aus nachhaltiger Fischerei).
- Wir bieten bis zu 2 Gerichte pro Tag zur Auswahl und im Hermelinweg die Sättigungsbeilagen sowie Salate zur Selbstbedienung an. An der Berner Au wird ein entsprechendes System ab Klasse 3 behutsam eingeführt.
- Es gibt 2x pro Woche Süßspeisen als Dessert, überwiegend als selbst zubereitete Frucht/Milchspeisen. An den anderen Tagen gibt es Stückobst (nach Verfügbarkeit saisonal und regional) zum Dessert.
- Wir verwenden kein Auszugsmehl, ausschließlich hochwertige Öle, binden unsere Soßen größtenteils mit Vollkornreismehl und vieles mehr, um eine vollwertige Ernährung zu gewährleisten.
- wir bieten grundsätzlich kein Schweinefleisch an.
- Auch das Frühstücksangebot ist nach Möglichkeit aus kontrolliert biologischer Produktion.

Unsere derzeitigen Lieferanten:

- Naturkost Nord (Frisches Gemüse, Reis, Getreide)
- Nabuko (Kartoffeln, frisches Gemüse, Milch)
- Bauckhof (Eier, Geflügelfleisch)
- Demeter Felderzeugnisse (Tiefkühlgemüse und -Teigwaren)
- Bäckerei Wittmaack
- Fleischereien Schröder und Fricke



Portionspreise ab dem 02.08.2012:

3,30 € pro Essen inklusive Dessert

Hamburg, den 23.07.2012