

Sehr geehrte Damen und Herren,
Liebe Eltern,

Ihr Kind besucht eine Schule,
die von uns mit Mittagessen beliefert wird.

Sie wissen sicher, wie wichtig es ist, dass Kinder mittags eine warme Mahlzeit erhalten. Ohne ein gesundes Mittagessen können die Kinder ihre Leistungen nicht erbringen. Eine tägliche Mahlzeit am Morgen und am Abend reicht nicht aus.

Mit diesem Flyer möchten wir Ihnen unsere Leistungen vorstellen.

Die Stattküche wurde vor über 40 Jahren als Selbsthilfeeinrichtung zweier Kindergärten gegründet und liefert seitdem an verschiedenen Standorten ausschließlich Mittagessen für Kindergärten und Schulen aus.

Die Stattküche ist als Anbieter für Bio-Essen gemäß der **EU-Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-012 zertifiziert**.

Das Mittagessen besteht aus einer **Vorspeise** (z. B. frischer Rohkost, einem Vorspeisensalat mit leckerem Dressing, warmem Gemüse oder (Vollkorn-)Brötchen), einer warmen **Hauptspeise** (hier stehen verschiedene Gerichte zur Auswahl; neben mindestens einem vegetarischen Essen und mindestens einer fisch- oder fleischhaltigen Speise können auch vegane sowie laktose- oder glutenfreie Speisen bestellt werden) und einem **Dessert** (z. B. frisches Obst, Joghurt, Quark, Pudding, Kuchen, etc.).

Bei bestehenden Lebensmittel-unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne und prüfen die Zubereitung einer gesonderten Verpflegung, falls erforderlich.

Unseren Fisch beziehen wir ausschließlich aus nachhaltiger Fischerei (MSC-zertifiziert), Geflügelfleisch, Rindfleisch und Schweinefleisch sind klar verständlich im Speiseplan gekennzeichnet und werden nicht miteinander vermischt. Teilweise wird entsprechend dem muslimischen Glauben geschlachtet (halal). Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau sind entsprechend deklariert.

Unser Mittagessen wird täglich frisch gekocht und aufgrund der kurzen Lieferzeit enthält es alle wichtigen Vitamine und Ballaststoffe.

Wir achten bei der Zusammenstellung unserer Speisepläne auf eine ernährungsphysiologisch ausgewogene Ernährung. Unsere Mitarbeiter*Innen haben sich speziell in die Ernährungslehre für Kinder eingearbeitet.

Die Produktion wird von einer Diplom-Ökotrophologin begleitet.

Bei der Essenszusammenstellung und den Portionsgrößen richten wir uns nach den Richtlinien der „Deutschen Gesellschaft für Ernährung“ in Bonn.

Die neuesten Richtlinien der Schulnetzungsstelle werden berücksichtigt und spezielle Wünsche der Kinder, Schüler und Schülerinnen werden

selbstverständlich in die Speisepläne eingearbeitet.

Die Stattküche

... verwendet frische Rohprodukte, wie Bio-Vollgetreide, Bio-Nudeln, Bio-Reis, Bio-Kartoffeln, Bio-Eier, Honig, Obst, Gemüse, Milch und Milchprodukte sowie naturbelassene Öle und Fette;

... verzichtet fast vollständig auf Obst- und Gemüsekonserven jeder Art;

... verarbeitet vorwiegend Produkte aus der eigenen Region mit möglichst kurzen Transportwegen und Verzicht auf industrielle Konservierung;

... legt großen Wert auf frische und saisonal abwechslungsreiche Produkte;

... setzt auf einen hohen Anteil an zertifizierten Bio-Produkten (mittlerweile über 30 % der eingesetzten Waren);

... verzichtet möglichst auf den Zusatz chemischer Konservierungsstoffe oder „Schönungsmittel“;

... liefert in wiederverwertbaren Edelstahl- und Kunststoff-Behältern, statt in Wegwerf-Aluschalen, Styropor- oder Pappboxen;

... bezieht die Kartoffeln überwiegend aus kontrolliert biologischem Anbau und lässt sie in den integrativen Freckenhorster Werkstätten schälen;

... schrotet das Bio-Vollgetreide in der hauseigenen Getreidemühle;

.... verwendet ausschließlich frische Bio-Freiland-Eier mit Bruderhahn-Aufzucht;

.... bezieht die Bio-Milch direkt von einem regionalen Bio-Bauernhof, der nach Absprache gerne von KiTa-Gruppen oder Schulklassen besucht werden kann

.... hat sich als einer von wenigen Caterern mit einer Menülinie von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zertifizieren lassen;

.... stellt sich freiwillig umfassenden Qualitätskontrollen.

Internet-basiertes Bestellsystem

Damit Ihr Kind am Mittagessen teilnehmen kann, benötigt Ihr Kind zur grundsätzlichen Essensteilnahme einen Datenchip. Dieser Datenchip, der für die Essensbestellung und bei der Essensausgabe benötigt wird, kann online unter www.stattkueche.de/neuanmeldung bestellt werden. Für den Datenchip wird eine Leihgebühr von 3,00 € berechnet, die nach Rückgabe des Datenchips erstattet wird.

Die Essensbestellung erfolgt ausschließlich über das Internet unter www.essenvorbestellen.de.

An der Essensausgabe wird der Datenchip vor ein Lesegerät gehalten und die Mitarbeiter in der Mensa können dann sehen, welches Menü vorbestellt wurde.

Bei Verlust oder mutwilliger Zerstörung des Datenchips werden für eine Neuausstellung 3,00 € berechnet.

Bevor Sie aber bestellen können, müssen Sie einen selbst bestimmten Betrag auf unser Konto überweisen.

Die Zahlungsinformationen erhalten Sie zusammen mit dem Datenchip.

Bis um 08:00 Uhr am Essenstag kann das Essen online bestellt, geändert oder storniert werden. Alle danach bestehenden Bestellungen werden Ihnen für den Essenstag berechnet.

Im Kundenlogin kann man einsehen, wieviel Guthaben auf Ihrem Konto bei der Stattküche noch ist. Bei einem Schulwechsel wird das bestehende Guthaben erstattet.

**Das Mittagessen kostet
im Schuljahr 2023/2024 3,75 €.**

Wenn Sie noch weitere Fragen haben, hilft Ihnen unsere Hotline gerne weiter.
hotline@stattkueche.de

0800 7474800 bzw. 02534 5879321.
(Mo-FR 7.00 - 16.00 Uhr aus dem dt. Festnetz)

Stattküche GmbH
Im Derdel 11c
48161 Münster

hotline@stattkueche.de
www.stattkueche.de



Stattküche GmbH

„Gesund genießen
statt Hauptsache satt“

Elterninformation

zum Mittagessen

an der

**Geschwister-
Scholl-Realschule**

in Senden