



BIO FÜR ALLE — OHNE ZUSATZKOSTEN

Ab Februar 2018 erweitern wir unser tägliches Angebot um eine vegetarische BIO Menü-Linie. Diese Menü-Linie werden wir ohne Preiszuschlag anbieten, um allen Kunden Zugang zu unserem Bio Angebot zu ermöglichen. Wir folgen damit der wachsenden Nachfrage nach Bio Menüs und weiteren vegetarischen Angeboten.

WAS BEDEUTET BIO?

Zunächst einmal bedeutet das Bio-Siegel rechtlichen Schutz. Die Kriterien dafür sind in der EG-Öko-Verordnung geregelt.

Verbote sind:

- Bestrahlung von Öko-Lebensmitteln
- Gentechnisch veränderte Organismen
- Weitgehender Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide und Stickstoffdünger

Anforderungen:

- Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs zu mindestens 95 Prozent aus ökologischem Landbau
- Artgerechte Tierhaltung
- Fütterung mit ökologisch produzierten Futtermitteln ohne Zusatz von Antibiotika und Leistungsförderern

UNSERE GRUNDSÄTZE:

Gesundheitsunterstützend, abwechslungsreich, ausgewogen und so frisch wie möglich sollen unsere Menüs sein. Eine optimale Unterstützung für die vielfältigen Anforderungen in Kita, Schule und Alltag. Nahezu jeder weiß heutzutage von der Bedeutung einer qualitativ hochwertigen Ernährung für unser Wohlbefinden und unsere Leistungsfähigkeit.

Fast Food und schwere Kost schlagen sich nicht nur auf Waage und Gemüt nieder, sie ermüden, erfordern viel Energie bei der Verdauung und beeinträchtigen die Aufnahme- und Leistungsfähigkeit.

Durch die deutlich gestiegenen Anforderungen unserer Leistungsgesellschaft kommt einer qualitativ hochwertigen Ernährung eine besondere Bedeutung zu. Bedingt durch die Vielfalt der angebotenen Speisen müssen Kinder heute ein Stück weit an für sie neue Produkte herangeführt werden. Dazu benötigen wir die gemeinsame Anstrengung aller Beteiligten. Seien Sie unbesorgt: Unsere Köche kochen lecker und gesund! Dafür sind wir mit Bestnoten von führenden Zertifizierern ausgezeichnet worden.

Dennoch wird es Kinder geben, für die das angebotene Essen anfangs ungewohnt und neu ist. Weil sie die angebotenen Gerichte oder einzelne Produkte von zu Hause nicht kennen und weil sie sich an einen neuen Geschmack gewöhnen müssen. UND ... weil es zu Hause natürlich immer am besten schmeckt!

Wir informieren Sie gerne über unsere Speisen, die wir, unter Berücksichtigung neuester wissenschaftlicher Erkenntnisse der Kinder- und Jugendernährung kombinieren.

Ihr deli carte-Team aus Kempen

deli carte GmbH & Co. KG
Teilmansfeld 6
47906 Kempen



deli carte GmbH & Co. KG
Teilmansfeld 6
47906 Kempen
Telefon 02845 800 500
Telefax 02845 800 555
kundenservice@deli-carte.de
www.deli-carte.de



KITA &
GRUNDSCHULE

SCHULE &
MENSA

ELTERNINFORMATION



WARUM IST DIE GESUNDE ERNÄHRUNG SO WICHTIG?

Besonders Kinder und Jugendliche benötigen eine gesunde, ausgewogene und vitaminreiche Ernährung, damit körperliche und geistige Leistungen gesteigert werden. Konzentration, Lernfähigkeit und Beweglichkeit werden durch eine gesundheitsfördernde Ernährung erheblich beeinflusst.

An dieser Stelle möchten wir Sie über die Grundlagen unserer Cook & Chill-Speisepläne und die wissenschaftlichen Ausarbeitungen der DGE*, die den deli carte Ernährungskonzepten zugrunde liegen, informieren.

*Deutsche Gesellschaft für Ernährung

DGE-ZERTIFIZIERTER SPEISEPLAN FÜR KITA UND SCHULE

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) ist ein eingetragener Verein und verfolgt ihre Ziele frei von wirtschaftlichen Interessen. Durch Ernährungsaufklärung und Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und -erziehung fördert sie die vollwertige Ernährung, sichert deren Qualität und leistet dadurch einen Beitrag für die Gesundheit der Bevölkerung.

Zudem übernimmt sie Aufgaben der Qualitätssicherung in der Gemeinschaftsverpflegung. Je eine Menülinie für Kitas und Schulen sind durch die DGE zertifiziert.

Durch die Erfüllung hoher Qualitätsanforderungen bei der:

- Speiseplangestaltung,
- Auswahl der Lebensmittel,
- Zubereitung der Menüs

tragen wir mit unseren Speisen zu einer gesundheitsfördernden Ernährung Ihrer Kinder bei. Aus unseren Speiseplänen können täglich 7 Menüs und zusätzlich Salatbar oder Rohkost zur Ergänzung unserer Menüs ausgewählt werden. Alle Menüs enthalten eine Gemüse- oder Salatbeilage.

Darüber hinaus bieten wir täglich ein Dessert oder wahlweise frisches Obst.



zertifizierter Speiseplan für Kita und Schule

Unser Speiseplan wurde nach erfolgreichem Audit durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und darf deren Logo im Speiseplan tragen.

Die DGE überprüfte vor der Zertifizierung die Lebensmittelauswahl und -qualität, die Speiseplanung und -herstellung sowie Hygieneaspekte und den rechtlichen Rahmen.

10 REGELN DER DGE

Das offizielle DGE-Logo zeichnet täglich ein Menü auf unserem Speiseplan aus. Die tägliche Auswahl dieser gekennzeichneten Menüs gewährleistet eine vollwertige Mittagsverpflegung im Wochendurchschnitt. Neben den strengen Zertifizierungsrichtlinien zur Auswahl unserer Speisen, orientieren wir uns auch an den

„10 Regeln der DGE“.

Diese stellen für uns alle, Kinder wie auch Erwachsene, ein Hilfsmittel für eine gesundheitsfördernde und leistungserhaltende Ernährung dar, Tag für Tag.

1. Vielseitig essen
2. Reichlich Getreideprodukte und Kartoffeln
3. Gemüse und Obst: Nimm „5 am Tag“
4. Täglich Milch und Milchprodukte, ein- bis zweimal in der Woche Fisch, Fleisch, Wurstwaren sowie Eier in Maßen
5. Wenig Fett und fettreiche Lebensmittel
6. Zucker und Salz in Maßen
7. Reichlich Flüssigkeit
8. Schmackhaft und schonend zubereiten
9. Sich Zeit nehmen und genießen
10. Auf das Gewicht achten und in Bewegung bleiben

Im März 2012 wurde deli carte erstmals für drei Lebenswelten der Deutschen Gesellschaft für Ernährung zertifiziert.

„Fit Kid für Kindertagesstätten“

„Schule + Essen = Note 1“

„Fit im Alter“

In allen Prüfbereichen wurden Bestnoten erreicht.



UNSER SPEISEPLAN

6 Wochenpläne, täglich 7 Menüs inklusive einer vegetarischen Bio Menü-Linie.

Zusätzlich bestellbar als Ergänzung unserer Menüs: Frische Rohkost oder unsere Salatbar

- Vegetarische Bio Menülinie
- Große Auswahl vegetarischer Menüs
- Hit Menüs für die Highlights der Woche
- Abwechslungsreich und saisonal

- Hochwertige Zutaten
- Nährstoffschonende Zubereitung
- Mild gewürzt mit natürlichem Geschmack
- Jodiertes Speisesalz
- Rapsöl
- Frische Milch 1,5 % und frische Butter

- Grundfonds und Saucen aus eigener Herstellung
- Frikadellen hausgemacht
- Salatdressings hausgemacht

GESUND ERNÄHREN MIT COOK & CHILL

deli carte bietet Speisen an, die nach dem nährstoffschonenden und geschmackserhaltenden Cook & Chill-Verfahren hergestellt werden. Die Menüs werden täglich frisch zubereitet, hygienisch verpackt und sofort auf 3° Celsius abgekühlt.

Anschließend werden diese gut gekühlt an unsere Kunden geliefert und unmittelbar vor dem Verzehr regeneriert. Somit bleiben Optik, Konsistenz, Geschmack und vor allem Vitamine und Mineralstoffe optimal erhalten.

Dadurch sind wir in der Lage, ernährungsphysiologisch hochwertige Menüs anzubieten.