

WEIL GESUNDES ESSEN FÜR SCHULKINDER WICHTIG IST! EINE INFORMATION FÜR ELTERN

DOCH WARUM IST DIESE GESUNDE ERNÄHRUNG EIGENTLICH SO WICHTIG?

Damit während der Schulzeit **körperliche und geistige Leistungen** erbracht und sogar noch gesteigert werden können, ist in dieser Phase eine **gesunde ausgewogene und vitaminreiche Ernährung** hochgradig wichtig.

Konzentration, Lernfähigkeit und **Beweglichkeit** werden durch eine solche, höchst **gesundheitsfördernde, Ernährung** erheblich beeinflusst.



WIE KÖNNEN WIR DABEI UNTERSTÜTZEN?

Unser eigener Anspruch an unsere Menüs ist, dass sie **gesund, abwechslungsreich, ausgewogen** und so **frisch** wie möglich sein sollen.



Denn Fast Food und schwere Kost schlagen sich nicht nur auf Waage und Gesundheit nieder, sie ermüden, und erfordern viel Energie bei der Verdauung, was die geistige Aufnahmekraft und Leistungsfähigkeit im Unterricht erkennbar negativ beeinträchtigt.

UNSER SPEISEPLAN

- Vitamin- und nährstoffreich
- Fettarm und mild gewürzt
- Mit jodiertem Speisesalz
- Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
- Verwendung von frischer Milch und Butter
- Eigene Herstellung von Fonds und Saucen
- Hausgemachte Dressings
- Schweinefleischfreie Menüs
- Desserts
- Zertifiziert durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE)
- Fisch und Meeresfrüchte aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei und Aquakultur

AUSWAHL DURCH ABWECHSLUNG

- Ein Sechs-Wochen Speiseplan-Zyklus
- Täglich fünf verschiedene Menüs
- Eine tägliche 100 % BIO vegetarischen Menü-Linie
- Wahlweise ein Dessert oder frisches Obst



Übrigens: Unsere vegetarische BIO-Menülinie bieten wir ohne jeglichen preislichen Aufschlag an. Wir möchten dadurch jedem Kind den Zugang zu unseren BIO-Menüs ermöglichen.

GESUNDE ERNÄHRUNG MIT COOK & CHILL

Wir bieten Speisen an, die nach dem **nährstoffschonenden und geschmackserhaltenen Cook & Chill-Verfahren** hergestellt werden.

Diese Menüs werden täglich **frisch für Sie zubereitet**, hygienisch verpackt und sofort auf 3° C herabgekühlt. Anschließend werden diese gut gekühlt geliefert und unmittelbar vor dem Verzehr aufbereitet.

Somit bleiben Optik, Konsistenz, Geschmack und vor allem die **Vitamine und Mineralstoffe** optimal erhalten.

UNSER DGE-ZERTIFIZIERTER SPEISEPLAN

Die deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) 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 von Schülerinnen und Schülern**.

Durch die Erfüllung der **hohen Qualitätsanforderungen** bei der

- Speiseplangestaltung
- Auswahl der Lebensmittel
- Zubereitung der Menüs

tragen wir mit unseren Speisen zu einer **bestmöglichen Ernährung ihrer Kinder** bei.

NICHT NUR DIE QUALITÄT UNSERER PRODUKTE LIEGT UNS AM HERZEN!

Als Lebensmittelproduzent, der für frische und regionale Zutaten steht, ist uns die **Umwelt** und die **Erhaltung der Natur** besonders wichtig. Daher bestehen unsere Schalen zu 70 % aus recycelten Materialien und sind zu **100 % recyclebar**.

Daneben betreiben wir ein aktives **Abfallmanagement** mit dem Ziel einer höchstmöglichen **Abfallreduktion**, ein effizientes **Energiemanagement** und beziehen rund **80 % unserer Rohmaterialien aus unserer Region**.



SIE HABEN FRAGEN ZU UNS UND UNSEREN MENÜS?

Unser deli carte-Team steht Ihnen im Fall von Fragen oder zwecks weiterführender Informationen gern zur Verfügung.

Sie erreichen uns in der Zeit von 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr telefonisch unter der Rufnummer **02845 800-500** oder via E-Mail unter **kundenservice@deli-carte.de**.

Ausführlichere Informationen rund um unsere Menüs und Services finden Sie zudem auf unserer Website **www.deli-carte.de**.