

Sehr geehrte Eltern,
sehr geehrte Erzieher, Lehrer & Pädagogen,

gerne komme ich der Bitte nach mehr Transparenz in Bezug auf das
Kinder-Mittagessen mit nachfolgenden Informationen nach.

Wir haben in den letzten fünf Jahren einen ausgewogenen Sechs-Wochen-Rhythmus entwickelt,
welcher die Kinder mit ausreichend Nährstoffen versorgen soll.
An dieser Entwicklung waren Eltern, Erzieher und selbstverständlich auch die Kinder beteiligt.

Dieser Prozess (bedingt durch Mitarbeiterwechsel, Jahreszeiten, Machbarkeit der Gerichte, Wirtschaftlichkeit,
Wünsche, neue Schul- & Kindergartenkinder, etc.) entwickelt sich kontinuierlich weiter.
Gleichzeitig probieren wir aber immer auch den Großteil der Kinder mit unseren Gerichten geschmacklich zu
erreichen. Das gelingt jedoch nicht immer - bestimmt kennt der eine oder andere das auch von zu Hause.

Der sechs Wochen Rhythmus folgt ganz bestimmten Regeln, welche wir nachfolgend erläutern wollen:

Grundsätzliches in Kürze:

Der Speiseplan wird immer im Voraus, als ganzer Sechs-Wochen-Rhythmus, per E-Mail
an alle Einrichtungen verschickt und kann dort eingesehen werden.

Es gibt jeden Tag ein drei Gänge Menü, bestehend aus Vorspeise, Hauptgang & Nachspeise.
Salat und Rohkostgemüse bieten wir täglich im Wechsel an.
Zusätzlich gibt es gegartes Gemüse als Beilage im oder zum Hauptgang an mindestens 20 von 30 Tagen.

Jeden Tag gibt es eine vegetarische Alternative. (Nur nach vorheriger Anmeldung zum Schuljahresbeginn)
Salat & Rohkost Gemüse bieten wir täglich im Wechsel an.
Es gibt regelmäßig frischen Obstsalat & in Abständen einen süßen Dessert.
Frisches Obst steht täglich zur Verfügung.

Es gibt zwei Mal pro Woche (Dienstags & Donnerstags) einen rein vegetarischen Tag für alle Kinder.
Jeden zweiten Freitag gibt es Fisch als Hauptspeise.

Die Vorspeisen:

2x / Woche	Blattsalate
2x / Woche	Rohkost Gemüse
1x / Woche	angemachter Rohkost Salat (Gurke, Tomate & Karotte)

Aus verschiedenen Gründen können
Abweichungen entstehen.
Veränderungen behalten wir uns
jederzeit vor.

Alle verwendeten Salate & Gemüse kommen in der Saison aus der Region rund um den Kaiserstuhl und aus der
March.

Außerhalb der Saison auch aus den großen Gewächshäusern der BRD oder aus dem Europäischen Ausland.
Vereinzelt, je nach Saison & Preis, greifen wir auch auf das außereuropäische Ausland zurück.

Unsere Dressings für die Blattsalate sind alle selbstgemacht und frei von jeglichen Instant-Pulvern.
Das weiße Hausdressing ist auf Basis einer Mayonnaise, also mit Ei, selbstgemacht.
Das grüne Kräuterdressing ist mit Essig & Öl, also ohne Ei, ebenfalls selbstgemacht.

Der Hauptgang:

Dienstags & Donnerstags sind in der Regel unsere vegetarischen Tage.

Vor-, Haupt- & Nachspeise sind an diesen Tagen für alle Kinder fleischlos. (Der sog. „Veggie-Day“)

Montag, Mittwoch & Freitag gibt es abwechselnd Geflügel, Fleisch oder Fisch in den verschiedensten Varianten.

In unserem sechs Wochen Rhythmus gibt es jede zweite Woche 1x Fisch.

Auf Schweinefleisch verzichten wir weitestgehend. Im aktuellen 6-Wochen-Plan bieten wir an nur 1 von 30 Tagen Produkte mit Schweinefleisch (Bratwurst) an.

Gegartes Gemüse als Beilage im oder zum Hauptgang gibt es abwechselnd an mindestens 20 von 30 Tagen, also zu zwei Dritteln. Das Gemüse wird täglich geliefert und von uns frisch verarbeitet. Die Schnittgröße des verarbeiteten Gemüses spielt eine wichtige Rolle. Damit das Gemüse knackig bleibt und seine Nährstoffe länger erhalten bleiben, schneiden bzw. belassen wir es in einer adäquaten Größe, so dass das Gemüse für Kinderaugen an sich auch noch gut erkennbar ist. Dies schafft zudem den positiven Nebeneffekt, dass die Kinder dadurch die Möglichkeit haben, es leicht auszusortieren, falls sie es einmal (!) nicht mögen sollten.

Wir stellen alle unsere Basis Produkte ohne jeglichen Zusatz von „Pulvern & Instant-Hilfen“ von Anfang bis Ende selbst her.

Das sind unter anderem:

- Unsere braune Bratensauce, aus 100 % Rinderknochen, selbstgemacht.
- Unsere Bolognese-Sauce ist, mit reinem Rinderhack, selbstgemacht.
- Unsere hellen Grundsaucen sind, aus Milch, Butter, Mehl & Sahne, selbstgemacht.
- Unsere Tomatensaucen sind, aus Tomatenmark & Dosentomaten, selbstgemacht.
- Alle Suppen & Eintöpfe sind mit frischen Produkten selbstgemacht.

Zugekaufte Lebensmittelprodukte wie z. Bsp. Pfannkuchen, Cannelloni, Kartoffelpüree, Maultaschen & Schupfnudeln sind ebenfalls frei von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen. Alle anderen Lebensmittel mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen sind auf dem Speiseplan ausgewiesen.

Hauptgang Komponenten:

Produkt	... pro sechs Wochen Rhythmus	Produkt	... pro sechs Wochen Rhythmus
Nudeln & Spätzle	8x	Vegetarisch	15x
Kartoffeln & Co	9x	Geflügel	6x
Reis	4x	Rindfleisch	4x
CousCous, Bulgur, Hirse	5x (je 1x)	Schweinefleisch	0x
Pfannkuchen	1x	Fisch	5x
Reibekuchen	1x		
Suppe / Eintopf	3x		

Aus verschiedenen Gründen können Abweichungen entstehen. Veränderungen behalten wir uns jederzeit vor.

Die Nachspeisen:

3 - 5x / Woche	Geschnittenes Frisch Obst
0,5 - 1x / Woche	Frischer selbstgemachter Obstsalat
0,5 - 1x / Woche	Süßer Dessert

Wann immer es uns möglich ist, beziehen wir unser Obst aus der Region (Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Himbeeren, Zwetschgen, Pflaumen, Kirschen, etc.).

Bananen, Ananas, Orangen, Mandarinen, Melonen, etc. können wir nur aus dem Ausland beziehen.

Beim Obstsalat verwenden wir ausschließlich frisches Obst.

Süße Desserts:

Manchmal dürfen sich die Kinder über eine süße Nachspeise freuen.

Folgende Desserts bieten wir im Wechsel an:

Aus verschiedenen Gründen können Abweichungen entstehen. Veränderungen behalten wir uns jederzeit vor.

Warmer Milchreis mit Kirschkompott & Zimt-Zucker	Selbstgemacht mit eingelegten Pflaumen/Kirschen aus der Dose
Vanillepudding mit Schokosauce	Instand Dessert zum Anrühren
Bananen-Quark	Selbstgemacht mit frischen Bananen & Zucker
Warmer Grießbrei mit Pflaumenkompott & Zimt-Zucker	Selbstgemacht mit eingelegten Pflaumen/Kirschen aus der Dose
Schokopudding mit Vanille Sauce	Instand Dessert zum Anrühren
Frucht-Joghurt	Selbstgemacht mit Früchten & Zucker (auch eingemachte oder eingelegte Früchte)

Fazit:

Da wir täglich eine Großzahl an Kinder mit Mittagessen versorgen und dies für viele Kinder die einzige warme Mahlzeit am Tag ist, orientieren wir uns geschmacklich an „der Mehrheit“ um die Kinder satt zu bekommen, ohne dabei die Grundregeln der gesunden Ernährung zu vernachlässigen.

Wir bieten einen abwechslungsreichen, gesunden und schmackhaften Ernährungs-Rhythmus, welcher die Kinder mit allen wichtigen Nährstoffen versorgt, die sie für ihren täglichen Bedarf benötigen.

Wir servieren altbekannte „Kinderklassiker“ und zeigen hier und da auch mal die Möglichkeiten von neuen Gewürzen, Gemüsen und Gerichten auf.

Ebenso wie wir auf ungesunde Garmethoden, wie z. Bsp. frittieren verzichten, bieten wir weder eine reine Bio Küche, noch verstehen wir uns als komplett vegetarischen Caterer. Gleichwohl wir die Möglichkeit bieten, wer es denn möchte, sich täglich vegetarisch zu ernähren.

Wir bieten eine weitestgehend selbstgemachte, authentische Küche unter anderem mit regionalen & saisonalen Produkten.

Unsere Lebensmittel Lieferanten:

Obst & Gemüse

- GOF, Georg Obermeier, Freiburg
Dieser Gemüselieferant arbeitet, wann immer es saisonal möglich ist, mit Bauern aus den Anbaugebieten rund um den Kaiserstuhl.
- Bühler, Vörstetten
Dieser Gemüselieferant arbeitet, wann immer es saisonal möglich ist, mit Bauern aus den Anbaugebieten der March.

Fleisch, Fisch, Geflügel, Trocken- & Tiefkühlprodukte

- Breisgau Food, Freiburg (Metzgerei Färber)
- REWE, Ulm
- C & C Großmarkt, Edeka, Freiburg

Zertifikate & Produkt Beschreibungen können, wo vorhanden, auf Anfrage bei uns eingesehen werden.

Für Fragen & Anregungen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.
Rufen Sie mich einfach an oder schicken mir eine E-Mail.

Mit besten Grüßen,

Alex Staude
0176 646 50 521
as@ft-hotel.de

FT Hotel & Restaurant

Schwarzwaldstr. 181
D-79117 Freiburg
Fon: +49 (0) 7 61 15 14 666-0
Fax: +49 (0) 7 61-15 14 666-6
Mail: info@ft-hotel.de
Home: www.ft-hotel.de

Betreibergesellschaft:

FT Hotel GmbH
Schwarzwaldstr. 181
D-79117 Freiburg

Geschäftsführer

Alex Staude
HRB 705901
Gerichtsstand Freiburg

Bankverbindung

Sparkasse Freiburg
BLZ: 680 501 01
Kto-Nr: 13 009 823
IBAN: DE 57 680 501 01 00 13 00 98 23
BIC: FR SP DE 66 XXX

Steuernummer

DE 27 39 79 552
Finanzamt Freiburg