



Gut für die Kinder und die Umwelt: Wir kochen Bio

Ob in der Kita oder in der Schule: wir meinen Essen soll schmecken, gut für uns und unsere Umwelt sein. Und da wir genau wissen wollen, was in die Töpfe kommt, kochen wir selbst.

Seit Juni 2003 bietet unsere trügereigene Zentralküche ein vollwertiges warmes Mittagessen ausschließlich in Bio-Qualität an (Kontrollstelle: DE-ÖKO-006). Unsere Lieferanten sind nach Bioland- und Demeter-Standard zertifiziert. Im Sinne von mehr Lebensqualität für alle nehmen wir dafür höhere Kosten beim Wareneinsatz in Kauf.

Unsere Küchenleiterin in der Küche Alsterpalais, Meike Nönnecke und ihr Team wissen, was Kinder mögen und was gesund ist. Sie bringen Abwechslung in die Speisepläne und gehen nach Möglichkeit auf die Wünsche ihrer Gäste ein.

Die Schülerinnen und Schüler der Adolph-Schönfelder-Schule wählen im Klassenverband demokratisch aus welche unserer täglich angebotenen zwei Mahlzeiten sie essen möchten. Zusätzlich bieten wir täglich ein Salatbuffet zur Selbstbedienung an. Über das wöchentliche Speisenangebot können Sie sich in den Schul-Restaurants oder im Online-Bestellportal informieren.

Unsere Speisepläne orientieren sich an den Empfehlungen der deutschen Gesellschaft für Ernährung, das bedeutet unter anderem, dass einmal pro Woche Seefisch (aus zertifizierter Fischerei oder Bio-Zucht) und einmal Fleisch (Bioland) angeboten wird sowie vegetarische Speisen an den weiteren Tagen. Auch eine rein vegetarische Speisenauswahl ist möglich. Die Zutaten werden möglichst nach den Gesichtspunkten einer Vollwerternährung ausgewählt und stammen bevorzugt aus der Region.

Für Kinder mit Nahrungsmittel-Allergien/Unverträglichkeiten bieten wir Diät-Essen an. Dafür benötigen wir ein ärztliches Attest. Weitere Informationen dazu finden Sie auf der Schul-Webseite und bei der Online-Essens-Registrierung.