

BIO-ESSEN FÜR KITAS: BEWERTUNG DER CATERER

 <p>CC CAMPUS CATERING GMBH</p>	<p>CC- Campus Catering GmbH Gutenbergring 32 22848 Norderstedt www.cccampus.de Bewertung: ☹️ ☹️</p>
--	---

Bio-Auslobung auf der Internetseite (gelb markiert):

Qualitätsbewusst von A bis Z

Wir verwenden keinerlei Geschmacksverstärker und kochen mit frischen Zutaten. Wo immer es möglich ist, setzen wir saisonale Produkte aus der Region ein. Alle Mahlzeiten werden stets frisch an unserem Standort in Norderstedt zubereitet und zuverlässig geliefert bzw. bei Ihnen vor Ort zubereitet. Wir weisen gern darauf hin, dass wir von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) erfolgreich für die Schulverpflegung zertifiziert worden sind. Beilagen wie Nudeln, Reis, Kartoffeln oder Gemüse werden auch in BIO-Qualität serviert. Und natürlich spielt für uns auch das Thema Nachhaltigkeit eine zentrale Rolle, wenn es um bewusste Ernährung geht. All das gibt Ihnen die Gewissheit, dass unsere Schulverpflegung auch die Ansprüche der Eltern erfüllt. Das betrifft übrigens auch unsere Preisgestaltung.



Zertifizierungsnummer: DE-SH-012-12009-B
 BIO-Komponenten DE-ÖKO-012

auf jeder Seite

Bio-Auslobung auf der Speisekarte (gelb markiert):

KRÜMELS KINDER KARTE WOCHE 26 VOM 25.06.2018 - 29.06.2018

Beef, Chicken & Co.	Vegetarisch	kleine Schweinereien
<p>Menü 1*</p> <p>Gemüsesuppe 4,4a,9 aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie und Poree</p> <p>Nachschmecken mit einem Mehrkomabquettebrötchen 4,4b,4c,4d</p> <p>3 Fisch-Nuggets 3,4,4a (MSC, Seefisch) mit Kräutersoße 4,4a,6,9 aus Petersilie, Basilikum und Schnittlauch, Bohnen und BIO-Reis</p> <p>Rindergeschnetzeltes 4,4a,6,9 mit Erbsen und BIO-Vollkornreis</p> <p>Nachtsch: Paprikastick</p> <p>4 Geflügelhackbällchen 1,4,4a mit Bratensoße 4,4a,6,9 Mais und Kartoffeln</p> <p>Nachtsch: Erdbeerquark 6</p> <p>3 Fischstäbchen 3,4,4a (MSC) Seelachsfilet, Seefisch) mit Kräuterquark (Petersilie und Schnittlauch) 6 und Kartoffeln</p> <p>Nachtsch: Obst</p>	<p>Menü 2*</p> <p>Gemüsesuppe 4,4a,9 aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie und Poree</p> <p>Nachschmecken mit einem Mehrkomabquettebrötchen 4,4b,4c,4d</p> <p>Eieromelette 1,6 mit buntem Bechamelgemüse 4,4a,6,9 aus Karotten, Erbsen, Bohnen, Kohlrabi und Kartoffeln</p> <p>Nachtsch: Obst</p> <p>BIO-Vollkornspaghetti 4,4a mit Gemüsebolognese 4,4a,6,9 aus Tomaten, Karotten und Sellerie</p> <p>Nachtsch: Paprikastick</p> <p>4 Kichererbsenbällchen 4,4a,9 mit vegetarischer Bratensoße 4,4a,6,9 Mais und Kartoffeln</p> <p>Nachtsch: Erdbeerquark 6</p> <p>Lange Spaghetti 4,4a mit Tomatensoße 4,4a,6 und Käse 6 zum drüber streuen</p> <p>Nachtsch: Obst</p>	<p>Menü 3</p> <p>Maultasche 1,4,4a,6,9 mit Gemüsefüllung mit Tomatensoße 4,4a,6 und BIO-Makkaroni 4,4a</p> <p>Nachtsch: Waldfruchtjoghurt 6</p> <p>Tortellini mit Gemüsefüllung 4,4a,4b,4c,4d,4e,4f,9 mit Broccolireme 4,4a,6,9</p> <p>Nachtsch: Obst</p> <p>2 American Pancakes 1,4,4a,6 mit Apfelmus</p> <p>Nachtsch: Paprikastick</p> <p>Gabelspaghetti 4,4a mit Rinderbolognese 4,4a</p> <p>Nachtsch: Erdbeerquark 6</p> <p>1 kaltes Matjesfilet 3,B,D (MSC) mit Kräuterquark (Petersilie und Schnittlauch) 6 und Kartoffeln</p> <p>Nachtsch: Obst</p>

Legende der Allergene und Zusatz

- 1- enth. Ei
- 2- enth. Erbinüsse
- 3- enth. Fisch
- 4- enth. Gluten
- 5- enth. Krebstiere
- 6- enth. Milch einschl. Laktose
- 7- enth. Schalenfrüchte
- 8- enth. Schwefeldioxid/Sulfite
- 9- enth. Sellerie
- 10- enth. Senf
- 11- enth. Sesam
- 12- ent. Soja(gen-tech-frei)
- 13- enth. Lupinen
- 14- enth. Weichtiere
- A- mit Farbstoff
- B- mit Konservierungsstoff
- C- mit Antioxidationsmittel
- D- mit Geschmacksverstärker
- E- geschwefelt
- F- geschwärzt
- G- mit Phosphat
- H- mit Süßungsmittel
- I- enth. eine Phenylalaninquelle(Asp)
- J- gewachst

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die Hauptauslöser allergischer Lebensmittel (Allergien und Unverträglichkeiten) und ist nicht vollständig ausschließend.

Öko-Zertifizierung vorhanden:	Ja, gültig von 13.12.2017 bis 30.06.2019
Prüfung am 24.11.2017	Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-012
Zertifizierung für:	„Bio-Speisekomponenten und Bio-Getränke“
Beurteilung im Juli 2018:	<p>❗ Falsche Bio-Auslobung trägt zur Täuschung bei Da Kartoffeln oder Gemüse nicht in Bioqualität auf den verfügbaren Speiseplänen stehen. Aber: Auf jeder Internetseite-Seite ist das Bio-Siegel sichtbar.</p> <p>🗂️ Falsche Auslobung bei Zusatzstoffen Auslobung „Keine Geschmacksverstärker“, aber z.B. Matjes enthält Konservierungsstoff und Geschmacksverstärker (rot markiert).</p> <p>Gleicher Inhaber und gleiche Speisekarte wie bei Campus Catering</p>
Geforderte Konsequenzen aus Sicht der Verbraucherzentrale:	<p>❗ Prozentuale Konkretisierung des Bio- Anteils</p> <p>❗ Tatsächlichen Bio- Anteil erhöhen oder Werbung an Realität anpassen</p> <p>🗂️ Wahrheitsgemäße Auslobung der Zusatzstoffe</p>

Aktueller Hinweis: CC Campus Catering teilte uns am 20.08. mit, dass die kritisierten Auslobungen geändert wurden. Wir haben dies überprüft und würden diesen Caterer nun deutlich besser bewerten: 😊😊