

**BIO-ESSEN FÜR KITAS: BEWERTUNG DER CATERER**



**LOLLO ROSSA** CATERING  
Bamberger+Schultz GbR

**Lollo Rossa Catering GmbH**  
Peter-Timm-Strasse 28a  
22457 Hamburg  
www.lollorossacatering.de

**Bewertung:** 😊

**Bio-Auslobung auf der Internetseite (gelb markiert):**

Zwei Tage in der Woche sind bei uns 100% Bio-Zertifiziert, an den anderen drei Tagen haben wir 70-80% "Bio-Einsatz". Das Fleisch besorgen wir z.B. immer in Bio-Qualität. Unser erklärtes Ziel ist es, auf die 100% Bio-Tage zu erweitern.

Verarbeitung für gesunden Genuss: Wir bereiten unsere Zutaten vom Dessert über den Salat bis zu den Warmspeisen frisch zu. Unsere Küche verwendet u.a. keine Geschmacksverstärker, synthetische Konservierungsstoffe und Raffinadezucker. Ausgestattet mit

**Bio-Auslobung auf der Speisekarte (gelb markiert):**

02.-06.07.2018 27.KW	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Beilage 1	Beilage 2	Dessert 1	Dessert 2
Montag	Weißer <u>oder</u> Vollkorn Nudeln mit grünem Pesto und Käsestreusel	Italienische Minestrone (Tomaten, Zucchini, Bohnen) mit Nudel-Einlage	Knabber-Gemüse	Ciabatta	Orangen-Joghurt	Obstkorb
Dienstag	Paniertes Seelachsfilet mit Rahm-Kohlrabi und Kartoffeln	Mini Camembert mit Preiselbeeren und Kartoffelpüree'	Knabber-Gemüse	Tomaten-Salat (Essig + Öl)	Pistazien-Pudding	Obstkorb
Mittwoch <small>Alle Zutaten aus kontrolliert biol. Anbau</small> 	Hühnerfrikassee (Erbesen, Möhren) mit weißem <u>oder</u> Vollkorn Reis	Asia Gemüse-Pfanne (Paprika, Erbsen, Lauch) mit Sojasauce und weißem <u>oder</u> Vollkorn Reis	Knabber-Gemüse	Dinkel-Mehrkorn-Brötchen	Schoko-Fluffies	Obstkorb
Donnerstag <small>Alle Zutaten aus kontrolliert biol. Anbau</small> 	Rinderhack Champignon-Pfanne in Rahm mit weißen <u>oder</u> Vollkorn Nudeln	Tofubällchen mit Champignons in Rahm und weißen <u>oder</u> Vollkorn Nudeln	Knabber-Gemüse	Rotkraut-Salat	Erdbeer-Grütze	Obstkorb
Freitag	Gedünsteter Seelachs mit Petersilien-Sauce, Blumen-Kohl und Kartoffeln	Blumenkohl-Knusper-Stern mit Käsesauce und Kartoffeln	Knabber-Gemüse	Grüner Salat mit Tomaten-Vinaigrette	Pflaumen-Quark	Obstkorb

Ergänzung der VZHH:  
1: Farbstoff

<b>Öko-Zertifizierung vorhanden:</b>	Ja, gültig von 01.09.2017 bis 31.01.2019
<b>Prüfung am 27.07.2017</b>	Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-007
<b>Zertifizierung für:</b>	„Bio-Menüs gemäß aktuellem Speiseplan“
<b>Beurteilung im Juli 2018:</b>	<p>❗ <b>Unklare Bioauslobung und Kennzeichnung trägt zur Täuschung bei</b> Zu wenig Konkretisierung, z.B. bei den Beilagen und Desserts. Gelten die Bio-Tage für alle Menükomponenten? Welche Gerichte sind an den anderen drei Tagen, die keine ausschließlichen Bio-Tage sein sollen, tatsächlich Bio?</p> <p>🗒 <b>Auslobung „Frische Zubereitung“ unklar</b> Laut Homepage, werden „Zutaten vom Dessert über den Salat bis zu den Warmspeisen frisch zubereitet.“ In dem Kartoffelpüree ist ein Farbstoff (rot markiert) enthalten, frische Zubereitung daher sehr fragwürdig.</p>
<b>Geforderte Konsequenzen aus Sicht der Verbraucherzentrale:</b>	<p>❗ <b>Konkretisierung der Biokennzeichnung in der Speisekarte</b></p> <p>🗒 <b>Wahrheitsgemäße Auslobung der Zusatzstoffe</b></p>