

BIO-ESSEN FÜR KITAS: BEWERTUNG DER CATERER



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

Öko-Zertifizierung vorhanden:	Ja, gültig von 01.09.2017 bis 31.01.2019
Prüfung am 27.07.2017	Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-007
Zertifizierung für:	„Bio-Menüs gemäß aktuellem Speiseplan“
Beurteilung im Juli 2018:	<p>❗ Unklare Bioauslobung und Kennzeichnung trägt zur Täuschung bei 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>🗉 Auslobung „Frische Zubereitung“ unklar 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>
Geforderte Konsequenzen aus Sicht der Verbraucherzentrale:	<p>❗ Konkretisierung der Biokennzeichnung in der Speisekarte</p> <p>🗉 Wahrheitsgemäße Auslobung der Zusatzstoffe</p>