

BIO-ESSEN FÜR KITAS: BEWERTUNG DER CATERER

/ 523 77 63



Betriebsverpflegung Nord GmbH

Betriebsverpflegung Nord GmbH

Gutenbergring 32

22848 Norderstedt

www.betriebsverpflegungnord.de

Bewertung: 😊

Bio-Auslobung auf der Internetseite (gelb markiert):

Gesunde Küche

Mit unseren **BIO-Komponenten** können Sie einen zusätzlichen Beitrag zu einer bewussten Ernährung leisten.

Ihre Vorteile

- 365 Tage im Jahr frisch gekocht.
- Keine Geschmacksverstärker, glutamatfreie Soßenherstellung.
- **BIO**-Zertifizierung durch DE-ÖKO-012.

Bio-Auslobung auf der Speisekarte (gelb markiert):

KRUMELS 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 mit Hühnerfleischbratensauce und einem Nachtisch: Waldfruchtjoghurt und Mehrkornbaguettebrötchen 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>Nachtisch: Paprikastick</p> <p>4 Geflügelhackbällchen 1,4,4a mit Bratensoße 4,4a,6,9 Mais und Kartoffeln</p> <p>Nachtisch: Erdbeerquark 6</p> <p>3 Fischstäbchen 3,4,4a (MSC Seelachsfilet, Seefisch) mit Kräuterquark (Petersilie und Schnittlauch) 6 und Kartoffeln</p> <p>Nachtisch: Obst</p> | <p>Menü 2*</p> <p>Gemüsesuppe 4,4a,9 aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie und Poree mit Eirolade 1,6 und einem Nachtisch: Waldfruchtjoghurt und Mehrikornbaguettebrötchen 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>Nachtisch: Obst</p> <p>BIO-Vollkornspaghetti 4,4a mit Gemüsebolognese 4,4a,6,9 aus Tomaten, Karotten und Sellerie</p> <p>Nachtisch: Paprikastick</p> <p>4 Kichererbsenbällchen 4,4a,9 mit vegetarischer Bratensoße 4,4a,6,9 Mais und Kartoffeln</p> <p>Nachtisch: Erdbeerquark 6</p> <p>Lange Spaghetti 4,4a mit Tomatensoße 4,4a,6 und Käse 6 zum drüber streuen</p> <p>Nachtisch: 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>Nachtisch: Waldfruchtjoghurt 6</p> <p>Tortellini mit Gemüsefüllung 4,4a,4b,4c,4d,4e,4f,9 mit Broccolicecreme 4,4a,6,9</p> <p>Nachtisch: Obst</p> <p>2 American Pancakes 1,4,4a,6 mit Apfelsmus</p> <p>Nachtisch: Paprikastick</p> <p>Gabelspaghetti 4,4a mit Rinderbolognese 4,4a</p> <p>Nachtisch: Erdbeerquark 6</p> <p>1 kaltes Matjesfilet 3,B,D (MSC) mit Kräuterquark (Petersilie und Schnittlauch) 6 und Kartoffeln</p> <p>Nachtisch: Obst</p> | <p>Legende der Allergene und Zus</p> <p>1- enth. Ei 2- enth. Erdnüsse 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(Ac J- gewachst Die Auflistung der Allergene bez 14 Hauptauslöser allergischer L (Allergien und Unverträglichkeit erfolgt, wenn die vorbezeichnet hergestellten Erzeugnisse verä im Menü enthalten sind. Unbeat unvermeidbare Übertragungen: Allergen grundsätzlich nicht als wir nicht vollständig ausschließ Kreuzkontaminationen sind nich</p> |

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-Komponenten lt. Speiseplan“

Beurteilung im Juli 2018:

- ❗ **Auffällige Bio-Auslobung trägt zur Täuschung bei**
Bei 15 Gerichten nur 3 Bio- Beilagen (Reis, Vollkornreis und Makkaroni) Bio-Fleisch oder -Gemüse in den geprüften Plänen nicht enthalten. Aber: Auf jeder Internetseite-Seite ist das Bio-Siegel sichtbar.
- ❗ **Falsche Auslobung bei Zusatzstoffen**
Auslobung „Keine Geschmacksverstärker“, aber z.B. Matjes enthält Konservierungsstoff und Geschmacksverstärker (rot markiert).
- ❗ **Gleicher Inhaber wie Campus Catering und gleiche Speisekarte** auch für Schüler „Unsere Kinderkarte *Krümels Kinderkarte* wurde speziell für unsere Kindergartenkinder entwickelt“ daher irreführend.

Geforderte Konsequenzen aus Sicht der Verbraucherzentrale:

- ❗ **Tatsächlichen Bio- Anteil erhöhen oder Werbung an Realität anpassen**
- ❗ **Prozentuale Konkretisierung des Bio- Anteils**
- ❗ **Wahrheitsgemäße Auslobung der Zusatzstoffe**

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