

BIO-ESSEN FÜR KITAS: BEWERTUNG DER CATERER

<p>/ 523 77 63</p>  <p>Betriebsverpflegung Nord GmbH</p>	<p>Betriebsverpflegung Nord GmbH Gutenbergring 32 22848 Norderstedt www.betriebsverpflegungnord.de</p> <p>Bewertung: ☺</p>																											
<p>Bio-Auslobung auf der Internetseite (gelb markiert):</p>	<p>Gesunde Küche Mit unseren BIO-Komponenten können Sie einen zusätzlichen Beitrag zu einer bewussten Ernährung leisten.</p> <p>Ihre Vorteile</p> <ul style="list-style-type: none"> • 365 Tage im Jahr frisch gekocht. • Keine Geschmacksverstärker, glutamatfreie Soßenherstellung. • BIO-Zertifizierung durch DE-ÖKO-012. 																											
<p>Bio-Auslobung auf der Speisekarte (gelb markiert):</p>	<p>KRÜMELS KINDER KARTE WOCHE 26 VOM 25.06.2018 - 29.06.2018</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Beef, Chicken & Co.</th> <th>Vegetarisch</th> <th>kleine Schweinereien</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Menü 1* Gemüsesuppe 4,4a,9 aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie und Poree mit Kräutersoße 4,4a,6 aus einem Mehrkombaguettedörrtchen 4,4b,4c,4d</td><td>Menü 2* Gemüsesuppe 4,4a,9 aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie und Poree mit Kräutersoße 4,4a,6 aus einem Mehrkombaguettedörrtchen 4,4b,4c,4d</td><td>Menü 3 Maultasche 1,4,4a,6,9 mit Gemüsefüllung mit Tomatensoße 4,4a,6 und BIO-Makkaroni 4,4a Nachtisch: Waldfruchtjoghurt 6</td></tr> <tr> <td>3 Fisch-Nuggets 3,4a (MSC, Seefisch) mit Kräutersoße 4,4a,6,9 aus Petersilie, Basilikum und Schnittlauch, Bohnen und BIO-Reis</td><td>Eieromelette 1,6 mit buntem Bechamelgemüse 4,4a,6,9 aus Karotten, Erbsen, Bohnen, Kohlrabi und Kartoffeln Nachtisch: Obst</td><td>Tortellini mit Gemüsefüllung 4,4a,4b,4c,4d,4e,4f,9 mit Broccolicreme 4,4a,6,9 Nachtisch: Obst</td></tr> <tr> <td>Rindergeschnetzeltes 4,4a,6,9 mit Erbsen und BIO-Vollkornreis</td><td>BIO-Vollkornspaghetti 4,4a mit Gemüsebolognese 4,4a,6,9 aus Tomaten, Karotten und Sellerie</td><td>2 American Pancakes 1,4,4a,6 mit Apfelmus</td></tr> <tr> <td>MITTWUCH</td><td>Nachtisch: Paprikastick</td><td>Nachtisch: Paprikastick</td></tr> <tr> <td>4 Geflügelhackbällchen 1,4,4a mit Bratensoße 4,4a,6,9 Mais und Kartoffeln</td><td>4 Kichererbsenbällchen 4,4a,9 mit vegetarischer Bratensoße 4,4a,6,9 Mais und Kartoffeln</td><td>Gabelspaghetti 4,4a mit Rinderbolognase 4,4a</td></tr> <tr> <td>Nachtisch: Erdbeerquark 6</td><td>Nachtisch: Erdbeerquark 6</td><td>Nachtisch: Erdbeerquark 6</td></tr> <tr> <td>3 Fischstäbchen 3,4a (MSC Seelachsfilet, Seefisch) mit Kräuterquark (Petersilie und Schnittlauch) 6 und Kartoffeln</td><td>Lange Spaghetti 4,4a mit Tomatensoße 4,4a,6 und Käse 6 zum drüber streuen</td><td>1 kaltes Matjesfilet 3,8,0 (MSC) mit Kräuterquark (Petersilie und Schnittlauch) 6 und Kartoffeln</td></tr> <tr> <td>Nachtisch: Obst</td><td>Nachtisch: Obst</td><td>Nachtisch: Obst</td></tr> </tbody> </table> <p>Legende der Allergene und Zus. 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- enth. Soja/gen-techn-frei) 13- enth. Lupinen 14- enth. Weichtiere A- mit Farbstoff B- mit Konservierungsstoff C- mit Antioxidationsmittel D- mit Geschmacksverstärker E- geschweifelt F- geschwärzt G- mit Phosphat H- mit Süßungsmittel I- enth. eine Phenylalaninquelle/As J- gewachst Die Auflistung der Allergene bez. 14 Hauptauslöser allerlicher L (Allergien und Unverträglichkeiten erfolgt, wenn die vorbezeichneten hergestellten Erzeugnisse verär im Menü enthalten sind. Unbea unvermeidbare Übertragungen : Allergen grundsätzlich nicht als wir nicht vollständig ausschließ Kreuzkontaminationen sind nich</p>	Beef, Chicken & Co.	Vegetarisch	kleine Schweinereien	Menü 1* Gemüsesuppe 4,4a,9 aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie und Poree mit Kräutersoße 4,4a,6 aus einem Mehrkombaguettedörrtchen 4,4b,4c,4d	Menü 2* Gemüsesuppe 4,4a,9 aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie und Poree mit Kräutersoße 4,4a,6 aus einem Mehrkombaguettedörrtchen 4,4b,4c,4d	Menü 3 Maultasche 1,4,4a,6,9 mit Gemüsefüllung mit Tomatensoße 4,4a,6 und BIO -Makkaroni 4,4a Nachtisch: Waldfruchtjoghurt 6	3 Fisch-Nuggets 3,4a (MSC, Seefisch) mit Kräutersoße 4,4a,6,9 aus Petersilie, Basilikum und Schnittlauch, Bohnen und BIO -Reis	Eieromelette 1,6 mit buntem Bechamelgemüse 4,4a,6,9 aus Karotten, Erbsen, Bohnen, Kohlrabi und Kartoffeln Nachtisch: Obst	Tortellini mit Gemüsefüllung 4,4a,4b,4c,4d,4e,4f,9 mit Broccolicreme 4,4a,6,9 Nachtisch: Obst	Rindergeschnetzeltes 4,4a,6,9 mit Erbsen und BIO -Vollkornreis	BIO-Vollkornspaghetti 4,4a mit Gemüsebolognese 4,4a,6,9 aus Tomaten, Karotten und Sellerie	2 American Pancakes 1,4,4a,6 mit Apfelmus	MITTWUCH	Nachtisch: Paprikastick	Nachtisch: Paprikastick	4 Geflügelhackbällchen 1,4,4a mit Bratensoße 4,4a,6,9 Mais und Kartoffeln	4 Kichererbsenbällchen 4,4a,9 mit vegetarischer Bratensoße 4,4a,6,9 Mais und Kartoffeln	Gabelspaghetti 4,4a mit Rinderbolognase 4,4a	Nachtisch: Erdbeerquark 6	Nachtisch: Erdbeerquark 6	Nachtisch: Erdbeerquark 6	3 Fischstäbchen 3,4a (MSC Seelachsfilet, Seefisch) mit Kräuterquark (Petersilie und Schnittlauch) 6 und Kartoffeln	Lange Spaghetti 4,4a mit Tomatensoße 4,4a,6 und Käse 6 zum drüber streuen	1 kaltes Matjesfilet 3,8,0 (MSC) mit Kräuterquark (Petersilie und Schnittlauch) 6 und Kartoffeln	Nachtisch: Obst	Nachtisch: Obst	Nachtisch: Obst
Beef, Chicken & Co.	Vegetarisch	kleine Schweinereien																										
Menü 1* Gemüsesuppe 4,4a,9 aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie und Poree mit Kräutersoße 4,4a,6 aus einem Mehrkombaguettedörrtchen 4,4b,4c,4d	Menü 2* Gemüsesuppe 4,4a,9 aus Karotten, Bohnen, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Sellerie und Poree mit Kräutersoße 4,4a,6 aus einem Mehrkombaguettedörrtchen 4,4b,4c,4d	Menü 3 Maultasche 1,4,4a,6,9 mit Gemüsefüllung mit Tomatensoße 4,4a,6 und BIO -Makkaroni 4,4a Nachtisch: Waldfruchtjoghurt 6																										
3 Fisch-Nuggets 3,4a (MSC, Seefisch) mit Kräutersoße 4,4a,6,9 aus Petersilie, Basilikum und Schnittlauch, Bohnen und BIO -Reis	Eieromelette 1,6 mit buntem Bechamelgemüse 4,4a,6,9 aus Karotten, Erbsen, Bohnen, Kohlrabi und Kartoffeln Nachtisch: Obst	Tortellini mit Gemüsefüllung 4,4a,4b,4c,4d,4e,4f,9 mit Broccolicreme 4,4a,6,9 Nachtisch: Obst																										
Rindergeschnetzeltes 4,4a,6,9 mit Erbsen und BIO -Vollkornreis	BIO-Vollkornspaghetti 4,4a mit Gemüsebolognese 4,4a,6,9 aus Tomaten, Karotten und Sellerie	2 American Pancakes 1,4,4a,6 mit Apfelmus																										
MITTWUCH	Nachtisch: Paprikastick	Nachtisch: Paprikastick																										
4 Geflügelhackbällchen 1,4,4a mit Bratensoße 4,4a,6,9 Mais und Kartoffeln	4 Kichererbsenbällchen 4,4a,9 mit vegetarischer Bratensoße 4,4a,6,9 Mais und Kartoffeln	Gabelspaghetti 4,4a mit Rinderbolognase 4,4a																										
Nachtisch: Erdbeerquark 6	Nachtisch: Erdbeerquark 6	Nachtisch: Erdbeerquark 6																										
3 Fischstäbchen 3,4a (MSC Seelachsfilet, Seefisch) mit Kräuterquark (Petersilie und Schnittlauch) 6 und Kartoffeln	Lange Spaghetti 4,4a mit Tomatensoße 4,4a,6 und Käse 6 zum drüber streuen	1 kaltes Matjesfilet 3,8,0 (MSC) mit Kräuterquark (Petersilie und Schnittlauch) 6 und Kartoffeln																										
Nachtisch: Obst	Nachtisch: Obst	Nachtisch: Obst																										
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:	<p>! 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.</p> <p>! Falsche Auslobung bei Zusatzstoffen Auslobung „Keine Geschmacksverstärker“, aber z.B. Matjes enthält Konservierungsstoff und Geschmacksverstärker (rot markiert).</p> <p>Gleicher Inhaber wie Campus Catering und gleiche Speisekarte auch für Schüler „Unsere Kinderkarte Krümels Kinderkarte“ wurde speziell für unsere Kindergartenkinder entwickelt“ daher irreführend.</p>																											
Geforderte Konsequenzen aus Sicht der Verbraucherzentrale:	<p>! Tatsächlichen Bio- Anteil erhöhen oder Werbung an Realität anpassen</p> <p>! Prozentuale Konkretisierung des Bio- Anteils</p> <p>! Wahrheitsgemäße Auslobung der Zusatzstoffe</p>																											

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: ☺☺.