





BIO-ESSEN FÜR KITAS: BEWERTUNG DER CATERER

 <p>KREATIVE gemeinschafts verpflegung rainer bothe GmbH & Co. KG</p>	<p>Kreative Gem.-Verpflegung Rainer Bothe GmbH & Co. KG Landwehr 11 22087 Hamburg www.kreative-gemeinschaftsverpflegung.de</p> <p>Bewertung: 😊 😊 😊</p>																														
<p>Bio-Auslobung auf der Internetseite (gelb markiert):</p>	<p>Frage: Wie hoch ist der Frischeanteil?</p> <p>Antwort: Wir werden täglich mit frischen Lebensmitteln beliefert. Unser Fleisch kommt aus der Region bzw. aus Deutschland. Bei uns bekommen Sie unter anderem Bio-Nudeln, Bio-Reis und auch Bio-Rindfleisch. Ca. 60% unserer gesamten Lebensmittel beziehen wir aus biologischer Herkunft.</p>																														
<p>Bio-Auslobung auf der Speisekarte (gelb markiert):</p>	<p>KINDER speiseplan tel 040 - 219813.11 fax 040 - 219 813.10</p> <p>27. Kalenderwoche</p> <p>Änderungen vorbehalten 02.07. – 06.07.18</p> <p>„Bio-Komponente“ laut vorliegendem Speiseplan</p> <div style="text-align: right;">    </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%; text-align: center;">02.07.</td> <td style="width: 55%;"> <p>*Bio- Bolognese vom Mecklenburger *Bio- Rind mit *Bio- Farfalle-Nudeln und *Bio- Chinakohl mit Ananas und Joghurt- Dressing</p> <p>Dessert: <i>Apfelkompott</i> (Allergene: MP, Ei, MO, GL (Weizen))</p> </td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;"></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">03.07.</td> <td> <p>Drei Gemüsemurmeln mit grünen *Bio- Brechbohnen und Dithmarscher *Bio- Kartoffelstampf</p> <p>Dessert: <i>Obst</i> (Allergene: MP, GL (Weizen), Ei, SL, MO)</p> </td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">04.07.</td> <td> <p>*Bio- Puten-Ragout in brauner *Bio- Rahmsauce mit *Bio- Parboiled-Reis und geraspelttem *Bio- Kohlrabi-Apfel-Salat mit Petersilie</p> <p>Dessert: <i>Obst</i> (Allergene: GL (Weizen), MP, MO)</p> </td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">HH- Schulferien 05.07.</td> <td> <p>Brat- Seelachsfilet aus nachhaltigem Fang mit *Bio- Spitzkohl in Milchsoße und gedämpften Kartoffeln aus der Heide</p> <p>Dessert: <i>*Bio- Zitronenquark</i> (Allergene: MP, GL, (Weizen))</p> </td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">HH-Schulferien 06.07.</td> <td> <p>*Bio- Kartoffel-Cremesuppe mit frischen *Bio- Möhren und -Sellerie, *Bio- Kartoffeln und *Bio- Vollwert-Baguette</p> <p>Dessert: <i>*Bio- Schokopudding</i> (Allergene: GL (Weizen), MP)</p> </td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p style="font-size: small; text-align: center;">*Kontrolliert nach den EG-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau durch die DE-ÖKO-006 - Wir verwenden ausschließlich deklarationsfreie Lebensmittel -</p>	02.07.	<p>*Bio- Bolognese vom Mecklenburger *Bio- Rind mit *Bio- Farfalle-Nudeln und *Bio- Chinakohl mit Ananas und Joghurt- Dressing</p> <p>Dessert: <i>Apfelkompott</i> (Allergene: MP, Ei, MO, GL (Weizen))</p>					03.07.	<p>Drei Gemüsemurmeln mit grünen *Bio- Brechbohnen und Dithmarscher *Bio- Kartoffelstampf</p> <p>Dessert: <i>Obst</i> (Allergene: MP, GL (Weizen), Ei, SL, MO)</p>					04.07.	<p>*Bio- Puten-Ragout in brauner *Bio- Rahmsauce mit *Bio- Parboiled-Reis und geraspelttem *Bio- Kohlrabi-Apfel-Salat mit Petersilie</p> <p>Dessert: <i>Obst</i> (Allergene: GL (Weizen), MP, MO)</p>					HH- Schulferien 05.07.	<p>Brat- Seelachsfilet aus nachhaltigem Fang mit *Bio- Spitzkohl in Milchsoße und gedämpften Kartoffeln aus der Heide</p> <p>Dessert: <i>*Bio- Zitronenquark</i> (Allergene: MP, GL, (Weizen))</p>					HH-Schulferien 06.07.	<p>*Bio- Kartoffel-Cremesuppe mit frischen *Bio- Möhren und -Sellerie, *Bio- Kartoffeln und *Bio- Vollwert-Baguette</p> <p>Dessert: <i>*Bio- Schokopudding</i> (Allergene: GL (Weizen), MP)</p>				
02.07.	<p>*Bio- Bolognese vom Mecklenburger *Bio- Rind mit *Bio- Farfalle-Nudeln und *Bio- Chinakohl mit Ananas und Joghurt- Dressing</p> <p>Dessert: <i>Apfelkompott</i> (Allergene: MP, Ei, MO, GL (Weizen))</p>																														
03.07.	<p>Drei Gemüsemurmeln mit grünen *Bio- Brechbohnen und Dithmarscher *Bio- Kartoffelstampf</p> <p>Dessert: <i>Obst</i> (Allergene: MP, GL (Weizen), Ei, SL, MO)</p>																														
04.07.	<p>*Bio- Puten-Ragout in brauner *Bio- Rahmsauce mit *Bio- Parboiled-Reis und geraspelttem *Bio- Kohlrabi-Apfel-Salat mit Petersilie</p> <p>Dessert: <i>Obst</i> (Allergene: GL (Weizen), MP, MO)</p>																														
HH- Schulferien 05.07.	<p>Brat- Seelachsfilet aus nachhaltigem Fang mit *Bio- Spitzkohl in Milchsoße und gedämpften Kartoffeln aus der Heide</p> <p>Dessert: <i>*Bio- Zitronenquark</i> (Allergene: MP, GL, (Weizen))</p>																														
HH-Schulferien 06.07.	<p>*Bio- Kartoffel-Cremesuppe mit frischen *Bio- Möhren und -Sellerie, *Bio- Kartoffeln und *Bio- Vollwert-Baguette</p> <p>Dessert: <i>*Bio- Schokopudding</i> (Allergene: GL (Weizen), MP)</p>																														
<p>Öko-Zertifizierung vorhanden:</p>	<p>Ja, gültig vom 26.03.18 bis 31.01.20</p>																														
<p>Prüfung am 28.02.2018</p>	<p>Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006</p>																														
<p>Zertifizierung für:</p>	<p>„Menükomponenten; Speisen“</p>																														
<p>Beurteilung im Juli 2018:</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☑ Bio- Anteil gut gekennzeichnet ☑ Angabe des prozentualen Bio- Anteils vorhanden 																														
<p>Geforderte Konsequenzen aus Sicht der Verbraucherzentrale:</p>	<p>Keine</p>																														