


BIO-ESSEN FÜR KITAS: BEWERTUNG DER CATERER



**Kinderwelt Hamburg e.V.**  
 Flachland 29  
 22083 Hamburg  
 www.kinderwelt-hamburg.de

**Bewertung:** 😊 😊

**Bio-Auslobung auf der Internetseite:**

**Wir kochen 100 % Bio**

Ob in der Kita oder Zuhause – wir meinen: Essen soll schmecken, gut für uns und unsere Umwelt sein. Und da wir genau wissen wollen, was in die Töpfe kommt, kochen wir selbst. Bereits seit Juni 2003 bietet unsere trügereigene Zentralküche ein vollwertiges warmes Mittagessen aus 100 % kontrolliert biologischem Anbau (kBA) an (Kontrollstelle: DE-ÖKO-006). Unsere Lieferanten sind nach Bioland und Demeter-Standard zertifiziert. Im Sinne von mehr Lebensqualität für Alle nehmen wir dafür höhere Kosten beim Wareneinsatz in Kauf.

Unsere Speisepläne orientieren sich an den Empfehlungen der deutschen Gesellschaft für Ernährung, d. h. einmal pro Woche gibt es Seefisch (aus zertifizierter Fischerei oder Bio-Zucht), einmal Fleisch (Bioland) sowie Getreide- und Gemüsespeisen an den weiteren Tagen. Auch eine rein vegetarische Speisenauswahl ist möglich. Die Zutaten werden möglichst nach den Gesichtspunkten einer Vollwerternährung ausgewählt und stammen bevorzugt aus der Region.





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

<http://www.heidberg.kita-kiwe.de/>  
 17.07.18

Auswahl vom 16.07.-20.07.2018	<b>MONTAG</b> 16. Juli	MENGE	<b>DIENSTAG</b> 17. Juli	MENGE	<b>MITTWOCH</b> 18. Juli	MENGE	<b>DONNERSTAG</b> 19. Juli	MENGE	<b>FREITAG</b> 20. Juli
Essen 1	Kartoffeln 200g	⊗ ⊗	Vollkornnudeln 200g GL1	⊗ ⊗			Volant Nudeln 200g GL1	⊗ ⊗	
Essen 2			1 Totfalter mit Seitenfüllung SL, GL1, EI 75g	⊗ ⊗					
Essen 3					3 Kartoffelpuffer (Auf Backblech bei trockener Hitze 180 C, 20 Minuten) 180g GL1, EI	⊗ ⊗	Kartoffel-Kräuter-Ragout 300g MPSL	⊗ ⊗	3 Gemüsesoufflés 60g SL, GL1
Essen 4	Gemüse-Kartoffel-Eintopf mit Spargel geschnittener SL 280g	⊗ ⊗	1 gedünstetes Lachsfilet* FI 60g Rohgewicht 170°C, 15Min, Intervall-Dampf	⊗ ⊗	3 Pfannkuchen GL1, MP, EI 180g (In 10er Stapel auf Backblech bei 200°C, 20 Minuten)	⊗ ⊗			3 Chicken - Nuggets GL1 60g
Soße 1	Schnittlauch-Dip MP 100g	⊗ ⊗	Esterhazy-Soße (Gemüse-Rahm-Soße) 120g MPSL	⊗ ⊗	Apfelmus 100g	⊗ ⊗	Tomatensoße GL1, K 120g	⊗ ⊗	vegetarische Bratensoße 80g Ketchup
Soße 2									
Soße 3									
Beilage 1	Möhrensalat 80g	⊗ ⊗	Reis 200g	⊗ ⊗	Zimt&Zucker 20g	⊗ ⊗	geriebener Käse MP 20g	⊗ ⊗	Kartoffelpüree 200g MP
Beilage 2	1 Baguette-Brötchen GL1 70g	⊗ ⊗	Salzkartoffeln 180g	⊗ ⊗			Gurkensalat 80g	⊗ ⊗	Kohlrabi-Gemüse 80g
Beilage 3	gedünstete Möhren 80g	⊗ ⊗	geriebener Käse MP 20g	⊗ ⊗			Erbsen 100g	⊗ ⊗	Salzkartoffeln 180g
Beilage 4									
Dessert	Mangoquark 100g MP	⊗ ⊗							
Platz für Kritik und Verbesserungsvorschläge									

\*aus Bio-Zucht, alle anderen Speisen ausschließlich aus Bio-Lebensmitteln, wenn nicht anders gekennzeichnet. ÖKO-Kontrollstelle DE-ÖKO-006



Einrichtung: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_ Name / Unterschrift \_\_\_\_\_

Küche Heidberg Anita-Selbenschloh-Ring 6 22417 Hamburg Telefon: 41091301 Fax: 41091302 E-Mail: kueche.heidberg@kinderwelt-hamburg.de Ansprechpartner: Dirk Grafe 7

Nicht unerhebliche Komponenten-Sätze durchzeichnen, die Mengen in der entsprechenden Soße enthalten. Den Sparten sind Änderungen vorbehalten für die folgende Woche bis zu 16 Uhr an der „Küche Kinderwelt“ Essen, sonst stellt der Kirchenhof Bitte jede Feedbackkomponente kurzfristig und diesen Beurteilungstermin rechtzeitig mit dem besten Lösungsweg an die Küche schicken. Änderungen vorbehalten

GL = Glutenhaltiges Getreide: GL1=Weizen, GL2=Roggen, GL3=Gerste, GL4=Hafer, GL5=Dinkel, GL6=Kamut, GL7=Emmer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse  
 EI = Eizenergie  
 FI = Fisch und Fischzutatenergie  
 FI = Eier und Eierzutaten  
 FR = Erdnüsse und Erdnussenergie  
 SO = Soja und Sojaenergie  
 NI = Nüsse und Nussenergie  
 NI = Schalenfrüchte: NI1=Mandel, NI2=Haselnuss, NI3=Walnuss, NI4=Cashewnuss, NI5=Pistazien, NI6=Paranüsse, NI7=Pistazien, NI8=Macadamianuss und NI9=Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse  
 MP = Milch und Milchenergie  
 SL = Salze und Salzeenergie  
 SE = Sesamsamen und Sesamsamenenergie  
 SW = Schweinefleisch und Schweine  
 LU = Lupine sowie Erzeugnisse daraus  
 WT = Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

Die Kennzeichnung der 14 Haupt-Allergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011), wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Es gibt außer den 14 Haupt-Allergenen Stoffe, die Lebensmittelallergien auslösen können.

<b>Öko-Zertifizierung vorhanden:</b>	Ja, gültig von 22.12.2017 bis 31.01.2019
<b>Prüfung am 24.11.2017</b>	Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-006
<b>Zertifizierung für:</b>	„Speisen und Getränke“
<b>Beurteilung im Juli 2018:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🟢 <b>Bio- Anteil ist gut gekennzeichnet</b></li> <li>🟡 <b>Angabe des prozentualen Bio- Anteils</b></li> <li>🔴 <b>Fehlende Angabe der Zusatzstoffkennzeichnung in der Speisekarte</b></li> <li>🔴 <b>Keine Reaktion auf zwei Anfragen, Speiseplansuche durch VZ war erforderlich</b></li> </ul>
<b>Geforderte Konsequenzen aus Sicht der Verbraucherzentrale:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>🔴 <b>Vollständige Hinweise über Zusatzstoffe</b></li> <li>🔴 <b>Kommunikation bei Anfragen verbessern</b></li> </ul>