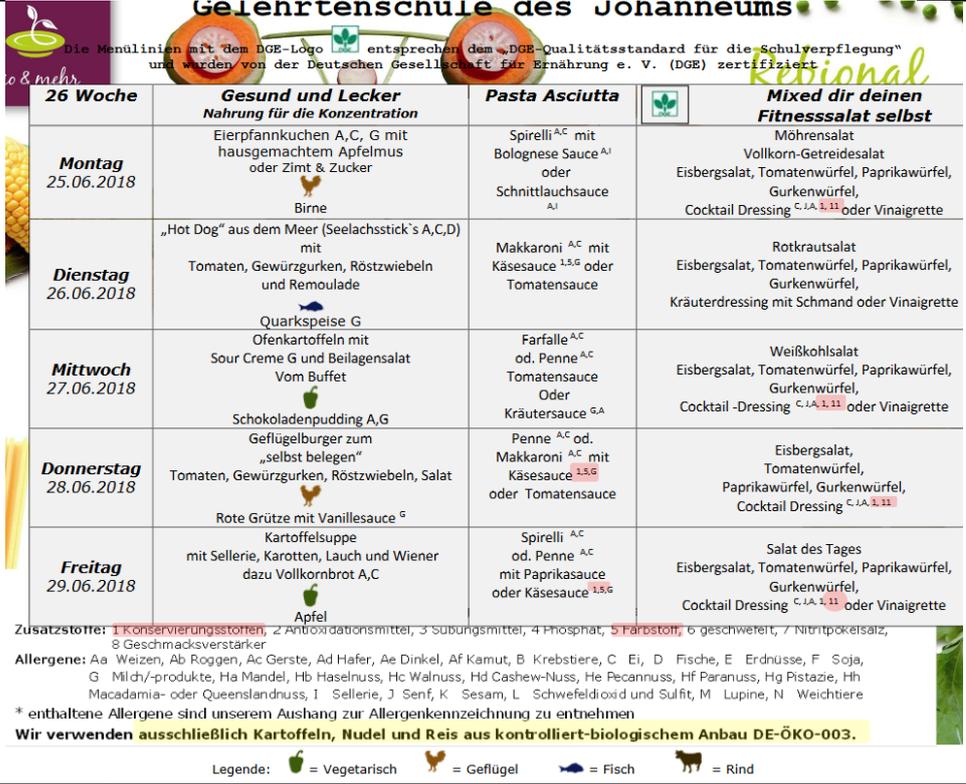


BIO-ESSEN FÜR KITAS: BEWERTUNG DER CATERER

 <p>GESUNDE FRISCHE AUS DER REGION</p>	<p>Rebional GmbH Gerhard-Kienle-Weg 4 58313 Herdecke www.rebional.de</p> <p>Bewertung: ☹️ ☹️</p>																								
<p>Bio-Auslobung auf der Internetseite (gelb markiert):</p>	<p>Wir von Rebional sind Spezialisten in Bezug auf Bio-Gastronomie in Gemeinschaftsverpflegungen. Ob Menschen in Betrieben, Gesundheits- und Pflegeinstitutionen oder Bildungseinrichtungen regelmäßig und gemeinsam essen: Wir möchten, dass jedes Essen schmeckt – am liebsten in 100 % Bio-Qualität!</p> <p>Ehrliche Küche mit regionalen Produkten: Erzeuger und Lieferanten aus der Umgebung garantieren unsere regionale Frische, ganz im Sinne der Nachhaltigkeit – auch in Bio-Qualität und ganz ohne Zusatzstoffe. Muss es tiefgekühlte Erdbeeren vom anderen Ende der Welt geben, nur weil sie zur Zeit bei uns nicht wachsen? Wir meinen: Nein.</p>																								
<p>Bio-Auslobung auf der Speisekarte (Schule) (gelb markiert):</p>	 <p>Gelenkschule des Jonanneums</p> <p>Die Menüs mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>26 Woche</th> <th>Gesund und Lecker Nahrung für die Konzentration</th> <th>Pasta Asciutta</th> <th>Mixed dir deinen Fitnesssalat selbst</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Montag 25.06.2018</td> <td>Eierpfannkuchen A,C, G mit hausgemachtem Apfelmus oder Zimt & Zucker  Birne</td> <td>Spirelli^{AC} mit Bolognese Sauce^{A1} oder Schnittlauchsauce^{A1}</td> <td>Möhrensalat Vollkorn-Getreidesalat Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawüfel, Gurkenwürfel, Cocktail Dressing^{C,IA,1,11} oder Vinaigrette</td> </tr> <tr> <td>Dienstag 26.06.2018</td> <td>„Hot Dog“ aus dem Meer (Seelachsstick's A,C,D) mit Tomaten, Gewürzgurken, Röstzwiebeln und Remoulade  Quarkspeise G Ofenkartoffeln mit Sour Creme G und Beilagensalat Vom Buffet</td> <td>Makkaroni^{AC} mit Käsesauce^{1,5,6} oder Tomatensauce</td> <td>Rotkrautsalat Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawüfel, Gurkenwürfel, Kräuterdressing mit Schmand oder Vinaigrette</td> </tr> <tr> <td>Mittwoch 27.06.2018</td> <td>Schokoladenpudding A,G Geflügelburger zum „selbst belegen“ Tomaten, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Salat  Rote Grütze mit Vanillesauce^G Kartoffelsuppe mit Sellerie, Karotten, Lauch und Wiener dazu Vollkornbrot A,C  Apfel</td> <td>Farfalle^{AC} od. Penne^{AC} Tomatensauce Oder Kräutersauce^{6A}</td> <td>Weißkohlsalat Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawüfel, Gurkenwürfel, Cocktail -Dressing^{C,IA,1,11} oder Vinaigrette</td> </tr> <tr> <td>Donnerstag 28.06.2018</td> <td></td> <td>Penne^{AC} od. Makkaroni^{AC} mit Käsesauce^{1,5,6} oder Tomatensauce</td> <td>Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawüfel, Gurkenwürfel, Cocktail Dressing^{C,IA,1,11}</td> </tr> <tr> <td>Freitag 29.06.2018</td> <td></td> <td>Spirelli^{AC} od. Penne^{AC} mit Paprikasauce oder Käsesauce^{1,5,6}</td> <td>Salat des Tages Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawüfel, Gurkenwürfel, Cocktail Dressing^{C,IA,1,11} oder Vinaigrette</td> </tr> </tbody> </table> <p>Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Antioxidationsmittel, 3 Süßungsmittel, 4 Phosphat, 5 Farbstoffe, 6 geschwefelt, 7 Nitritpökelsalz, 8 Geschmacksverstärker</p> <p>Allergene: Aa Weizen, Ab Roggen, Ac Gerste, Ad Hafer, Ae Dinkel, Af Kamut, B Krebstiere, C Ei, D Fische, E Erdnüsse, F Soja, G Milch/-produkte, Ha Mandel, Hb Haselnuss, Hc Walnuss, Hd Cashew-Nuss, He Pecannuss, Hf Paranuss, Hg Pistazie, Hh Macadamia- oder Queenslandnuss, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid und Sulfit, M Lupine, N Weichtiere</p> <p>* enthaltene Allergene sind unserem Aushang zur Allergenkennzeichnung zu entnehmen</p> <p>Wir verwenden ausschließlich Kartoffeln, Nudel und Reis aus kontrolliert-biologischem Anbau DE-ÖKO-003.</p> <p>Legende:  = Vegetarisch  = Geflügel  = Fisch  = Rind</p>	26 Woche	Gesund und Lecker Nahrung für die Konzentration	Pasta Asciutta	Mixed dir deinen Fitnesssalat selbst	Montag 25.06.2018	Eierpfannkuchen A,C, G mit hausgemachtem Apfelmus oder Zimt & Zucker  Birne	Spirelli ^{AC} mit Bolognese Sauce ^{A1} oder Schnittlauchsauce ^{A1}	Möhrensalat Vollkorn-Getreidesalat Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawüfel, Gurkenwürfel, Cocktail Dressing ^{C,IA,1,11} oder Vinaigrette	Dienstag 26.06.2018	„Hot Dog“ aus dem Meer (Seelachsstick's A,C,D) mit Tomaten, Gewürzgurken, Röstzwiebeln und Remoulade  Quarkspeise G Ofenkartoffeln mit Sour Creme G und Beilagensalat Vom Buffet	Makkaroni ^{AC} mit Käsesauce ^{1,5,6} oder Tomatensauce	Rotkrautsalat Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawüfel, Gurkenwürfel, Kräuterdressing mit Schmand oder Vinaigrette	Mittwoch 27.06.2018	Schokoladenpudding A,G Geflügelburger zum „selbst belegen“ Tomaten, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Salat  Rote Grütze mit Vanillesauce ^G Kartoffelsuppe mit Sellerie, Karotten, Lauch und Wiener dazu Vollkornbrot A,C  Apfel	Farfalle ^{AC} od. Penne ^{AC} Tomatensauce Oder Kräutersauce ^{6A}	Weißkohlsalat Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawüfel, Gurkenwürfel, Cocktail -Dressing ^{C,IA,1,11} oder Vinaigrette	Donnerstag 28.06.2018		Penne ^{AC} od. Makkaroni ^{AC} mit Käsesauce ^{1,5,6} oder Tomatensauce	Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawüfel, Gurkenwürfel, Cocktail Dressing ^{C,IA,1,11}	Freitag 29.06.2018		Spirelli ^{AC} od. Penne ^{AC} mit Paprikasauce oder Käsesauce ^{1,5,6}	Salat des Tages Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawüfel, Gurkenwürfel, Cocktail Dressing ^{C,IA,1,11} oder Vinaigrette
26 Woche	Gesund und Lecker Nahrung für die Konzentration	Pasta Asciutta	Mixed dir deinen Fitnesssalat selbst																						
Montag 25.06.2018	Eierpfannkuchen A,C, G mit hausgemachtem Apfelmus oder Zimt & Zucker  Birne	Spirelli ^{AC} mit Bolognese Sauce ^{A1} oder Schnittlauchsauce ^{A1}	Möhrensalat Vollkorn-Getreidesalat Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawüfel, Gurkenwürfel, Cocktail Dressing ^{C,IA,1,11} oder Vinaigrette																						
Dienstag 26.06.2018	„Hot Dog“ aus dem Meer (Seelachsstick's A,C,D) mit Tomaten, Gewürzgurken, Röstzwiebeln und Remoulade  Quarkspeise G Ofenkartoffeln mit Sour Creme G und Beilagensalat Vom Buffet	Makkaroni ^{AC} mit Käsesauce ^{1,5,6} oder Tomatensauce	Rotkrautsalat Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawüfel, Gurkenwürfel, Kräuterdressing mit Schmand oder Vinaigrette																						
Mittwoch 27.06.2018	Schokoladenpudding A,G Geflügelburger zum „selbst belegen“ Tomaten, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Salat  Rote Grütze mit Vanillesauce ^G Kartoffelsuppe mit Sellerie, Karotten, Lauch und Wiener dazu Vollkornbrot A,C  Apfel	Farfalle ^{AC} od. Penne ^{AC} Tomatensauce Oder Kräutersauce ^{6A}	Weißkohlsalat Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawüfel, Gurkenwürfel, Cocktail -Dressing ^{C,IA,1,11} oder Vinaigrette																						
Donnerstag 28.06.2018		Penne ^{AC} od. Makkaroni ^{AC} mit Käsesauce ^{1,5,6} oder Tomatensauce	Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawüfel, Gurkenwürfel, Cocktail Dressing ^{C,IA,1,11}																						
Freitag 29.06.2018		Spirelli ^{AC} od. Penne ^{AC} mit Paprikasauce oder Käsesauce ^{1,5,6}	Salat des Tages Eisbergsalat, Tomatenwürfel, Paprikawüfel, Gurkenwürfel, Cocktail Dressing ^{C,IA,1,11} oder Vinaigrette																						
<p>Öko-Zertifizierung vorhanden:</p>	<p>Ja, gültig von 09.01.2018 bis 31.01.2019</p>																								
<p>Prüfung am 23.05.2017</p>	<p>Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-003</p>																								
<p>Zertifizierung für:</p>	<p>„Speisekomponenten“</p>																								
<p>Beurteilung am 10.07.18:</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❗ Unklare Bio- Auslobung trägt zur Täuschung bei Statt „am liebsten in 100% Bio-Qualität“: nur Kartoffeln, Reis, Nudeln. 📄 Falsche Auslobung bei Zusatzstoffen und unvollständige Zusatzstoffkennzeichnung Statt „ganz ohne Zusatzstoffe“: mit Konservierungsstoff, Farbstoff und „11“ (nicht ausgezeichnet in der Karte) (rot markiert) ❗ Keine Reaktion auf zwei Anfragen, Speiseplansuche durch VZ war erforderlich 																								
<p>Geforderte Konsequenzen aus Sicht der Verbraucherzentrale:</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❗ Tatsächlichen Bio- Anteil erhöhen oder Werbung an Realität anpassen 📄 Wahrheitgemäße Auslobung der Zusatzstoffe und vollständige Hinweise über Zusatzstoffe ❗ Kommunikation bei Anfragen verbessern 																								

Aktueller Hinweis: Der Caterer Rebional hat uns am 4.9. bei einem persönlichen Austausch in der Verbraucherzentrale mitgeteilt, dass diverse Verbesserungen (z.B. transparentere Biohinweise, korrekte Zusatzstoffdeklaration oder Erkennbarkeit des prozentualen Bio- Anteils) umgesetzt wurden. Wir würden nun eine deutlich bessere Bewertung vornehmen, zumal sich dieser Caterer mit viel Herzblut für Bio einsetzt 😊😊😊.