

### Zusammenfassend gesagt,

möchten wir den Kindern Lust auf neue Lebensmittel machen, die sie vielleicht noch nicht kennen, wie z. B. Kichererbsen. Da wir auch viel Vollkornmehl einsetzen, sind unsere Teige oft etwas dunkler, als es die Kinder kennen. Dafür sind sie auch schmackhafter und die Kinder sind länger satt.

### Bitte unterstützen Sie uns

indem Sie Ihre Kinder dazu ermuntern, auch neue Dinge zu probieren.

Gemeinsam können wir dazu beitragen, dass Ihre Kinder auch noch in 50 oder 70 Jahren eine lebenswerte Welt haben.



**Für mehr Bio  
in der Profiküche**

Eine Initiative  
von Bioland e.V.  
[www.bioland.de](http://www.bioland.de)

## Die Bio-Frischküche

Mensa IGS Sassenburg

Julia Sieg

Hauptstraße 110

38524 Sassenburg

Telefon: 05371 9412024

E-Mail: [mensa@igs-sassenburg.de](mailto:mensa@igs-sassenburg.de)

### Mittagsverpflegung für die Gifhorner Ganztagsschulen und Kitas

In der Bio-Frischküche der IGS Sassenburg koche ich seit 2016. Ab 01.08.2023 werde ich den Betrieb von Stefan Gerhardt übernehmen.

### Unser Ziel ist,

dass Ihre Kinder ein leckeres, vollwertiges und nachhaltiges Essen erhalten.

### Daher besteht unser Mittagessen

- zu fast 100 % aus Zutaten aus ökologischem Anbau. Hierbei setzen wir vorwiegend Zutaten aus der Region ein, wodurch wir zusätzlich Bioland zertifiziert sind.
- vorrangig aus pflanzlichen Zutaten. In der Regel gibt es einmal pro Woche Bio-Rinder- oder Geflügelfleisch, wodurch wir die Umwelt schonen.
- aus einem Hauptgang und ggf. einer vegetarischen Alternative. Dazu gibt es Rohkost, Obst oder ein Dessert.

### Nach Bedarf

- kochen wir spezielle antiallergene Essen für Kinder mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

## Die Speisenplangestaltung

orientiert sich an den Vorgaben der DGE (Deutschen Gesellschaft für Ernährung).

In den DGE-Qualitätsstandards sind Lebensmittelgruppen, sowie Qualitäten und ihre Häufigkeiten geregelt. Tägliche Komponenten in den Verpflegungsangeboten sind eine Stärkebeilage, Rohkost, Salat oder gegartes Gemüse.

## Wir kochen

das Essen im Cook & Chill Verfahren. Hierbei werden die täglich frisch zubereiteten Speisen auf 1° Celsius heruntergekühlt und erst kurz vor dem Verzehr bedarfsgerecht erhitzt und ausgegeben.

Der Vorteil dieses Systems ist die optimale Erhaltung der Nährstoffe und Vitamine.

## Unsere Lieferanten

sind uns persönlich bekannt und genießen unser vollstes Vertrauen.



## Kosten

Pro Gericht werden 4,10 € erhoben.

### Übrigens:

Finanzielle Unterstützung können Sie in Form von staatlichen Leistungen erhalten. Im Internet finden Sie Informationen zum Antrag auf den Zuschlag zum Kindergeld – sog. Kinderzuschlag (KiZ) – sowie zu Ihren Ansprüchen auf Leistungen für Bildung und Teilhabe.

### Zusammensetzung der Kosten:

- 50 % Personalkosten
- 38 % Warenkosten
- 12 % sonstige Kosten

## Unser Betrieb

arbeitet nach den Regeln der Gemeinwohlökonomie.

Damit erreichen wir, dass alle Mitarbeiter selbstständig und ohne staatliche Hilfe ihren Lebensunterhalt bestreiten können. Wir möchten ein fairer Arbeitgeber sein und erwarten dies auch von unseren Mitarbeitern.

## Die Bestellung und Abrechnung

läuft über die Software einer IT-Firma die noch bekannt gegeben wird. Nach ihrer Überweisung erfolgt wöchentlich eine automatische Bestellung für die im Ganztage angemeldeten Tage.

In Krankheitsfällen ist eine kurzfristige Abbestellung bis 7.30 Uhr morgens möglich.

## Bei Fragen

wenden Sie sich bitte direkt an uns oder Ihre Ansprechpartner vor Ort.



Wir sind Partner

