

Einleitung:

Seit nunmehr 2009 sind wir ein verlässlicher Catering-Partner für eine Vielzahl von Schulen und Kindergärten im Raum Freiburg.

Spezialisiert haben wir uns während dieser Zeit vor allem auf die sogenannte Familiendeckung. In Zusammenarbeit mit den jeweiligen Trägern, sowie deren Betreuern und Erziehern vor Ort, sorgt dieses Verpflegungskonzept für eine angenehme und familiäre Atmosphäre während des Mittagessens.

Während der vergangenen Jahre haben wir einen ausgewogenen Acht-Wochen-Rhythmus entwickelt, welcher die Kinder an +/- 180, bzw. 220 Tagen pro Schul- & Kitajahr mit ausreichend Nährstoffen versorgt und bis zur nächsten Mahlzeit satt machen soll. **Das ist unser Auftrag – nicht mehr und nicht weniger.**

Der Speiseplan orientiert sich an den Vorgaben der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und entwickelt sich, bedingt durch z. Bsp. Mitarbeiterwechsel, Jahreszeiten, Trends, Machbarkeit der Gerichte, Wirtschaftlichkeit, Wünsche, neue Schulkinder, etc., kontinuierlich weiter.

An dieser ständigen Entwicklung ist unser Küchenteam rund um den Küchenchef Dirk Maier, sowie Eltern, Erzieher und selbstverständlich auch die Kinder gleichermaßen beteiligt.

Grundsätzliches in Kürze:

Der Speiseplan wird immer mindestens 14 Tage im Voraus, als ganzer Acht-Wochen-Rhythmus, per E-Mail an alle Einrichtungen verschickt und kann dort, sowie auf unserer Homepage unter <https://magna-catering.de/> eingesehen werden. Es gibt jeden Tag ein Drei-Gänge-Menü, bestehend aus Vorspeise, Hauptgang und Nachspeise. Frischer Salat und frisches Rohkostgemüse bieten wir täglich im Wechsel an. Zusätzlich gibt es frisches, gegartes Gemüse als Beilage im oder zum Hauptgang bei \varnothing 1/2 der angebotenen Gerichte. Jeden Tag gibt es eine vegetarische Alternative. Es gibt alle zwei Wochen eine süße Nachspeise. Frisches Obst steht täglich zur Verfügung. Es gibt mindestens drei Mal pro Woche einen rein vegetarischen Tag für alle Kinder. Mindestens jede zweite Woche gibt es einmal ein Fischgericht und einmal ein Süßgericht als Hauptspeise.

Der Acht-Wochen-Rhythmus:

Der Acht-Wochen-Rhythmus deckt im Großen und Ganzen die durchschnittlichen 5 - 7 Schulwochen zwischen zwei Ferien-Blöcken ab. In diesem Acht-Wochen-Rhythmus bewegen wir uns so ausgewogen und abwechslungsreich wie es uns in Bezug auf Saison, Kosten, Machbarkeit und Kindergeschmack möglich ist.

Wiederholungen bestimmter Gerichte innerhalb des Acht-Wochen-Rhythmus sind bewusst gewollt. Die Wiederholung des gesamten Acht-Wochen-Rhythmus ist ebenfalls geplant und ein sehr wichtiger Stützpfiler in Bezug auf Kalkulation und Qualität.

Je nach Saison, Attraktivität oder Machbarkeit tauschen wir gelegentlich einzelne Komponenten oder ganze Gerichte aus.

Ein mögliches Beispiel zur saisonalen Abwechslung:

Eine Suppe als Hauptgang wird immer eine Suppe bleiben.

Im Herbst eine Kürbissuppe, im Winter ein Kohlgemüseintopf, im Frühling eine Kräutersuppe und im Sommer eine Tomatensuppe.

Referenzen:

Momentan kümmern wir uns an folgenden Schulen um die Mittagsverpflegung:

Schule / Einrichtung	Ø Essen / Tag	Verpflegungssystem	Ausgabesystem	Partner seit:
Sport-Grundschule der FT v. 1844 e.V.	100	Cook & Hold	Familiendeckung & Tellerservice	2010
Emil-Gött-Schule	150	Cook & Chill	Familiendeckung & Tellerservice	2012
Loretto-Schule	270	Cook & Chill	Familiendeckung	2012
Reinhold-Schneider-Schule	190	Cook & Chill	Familiendeckung & Tellerservice	2013
Heilpädagogischer Hort des JHW	40	Cook & Hold	Familiendeckung & Tellerservice	2014
Richard-Mittermeier-Schule	50	Cook & Hold	Familiendeckung	2016
Emil-Thoma-Realschule	15	Cook & Hold	Tellerservice	2016
Feyel-Schule	70	Cook & Hold	Familiendeckung & Tellerservice	2017
Schauinsland-Schule	30	Cook & Hold	Familiendeckung & Tellerservice	2017
Turnsee-Schule	160	Cook & Hold	Familiendeckung & Tellerservice	2020
Außenstelle Mooswaldschule	15	Cook & Hold	Tellerservice	2020
Schule Günterstal	60	Cook & Hold	Familiendeckung	2021
Tullaschule	60	Cook & Hold	Familiendeckung & Tellerservice	2022
Berthold Gymnasium	80	Cook & Hold	Tablett Service	2023
Rotteck-Gymnasium	80	Cook & Chill	Tablett Service	2023
Deutsch-Französisches Gymnasium	80	Cook & Chill	Tablett Service	2023
Kita Piratenbucht	90	Cook & Hold	Familiendeckung	2023
Kita Rappelkiste	80	Cook & Chill	Familiendeckung	2023
Haus für Kinder am Hirzberg	50	Cook & Hold	Familiendeckung	2023
Lessing Schule	20	Cook & Hold	Tellerservice	2024

Außerdem sind wir seit 2012 Sponsor für die Frauen Abteilung des SC Freiburg.

Die Vorspeise:

Alle verwendeten Salate und Gemüse sind mindestens aus kontrolliertem Anbau und kommen in der Saison aus der Region rund um den Kaiserstuhl, aus der March, der Ortenau und dem Markgräfler Land, außerhalb der Saison auch aus den großen Gewächshäusern der BRD oder aus dem europäischen Ausland. Vereinzelt, je nach Saison und Preis, greifen wir auch auf das außereuropäische Ausland zurück, vor allem im Winter.

Unser Dressing für die Blattsalate ist komplett selbstgemacht und frei von jeglichen Instant-Pulvern.

Das grüne Kräuterdressing ist auf Essig-Öl-Basis, ohne Ei, hergestellt.

4x / Woche Blattsalate und/oder Rohkostgemüse (siehe nachfolgende Auflistung)
 1x / Woche Angemachter Rohkostsalat (Mais, Paprika, Gurke, Tomate, Karotte, etc.)

Rohkost-Gemüse wird mindestens aus kontrolliertem Anbau serviert, u.a. auch saisonal definiert und beinhaltet in der Regel folgende Sorten:

Karotten	Radieschen	Tomaten	Gurken
Kohlrabi	Rettich	Paprika	

Der Hauptgang:

An allen Freiburger Kitas und Grundschulen gibt es jeden Tag vegetarisches Mittagessen.

Ab den weiterführenden Schulen sind, in der Regel, dreimal pro Woche unsere vegetarischen Tage.

Das Mittagessen ist an diesen Tagen für alle Kinder komplett fleischlos. (Der sog. „Veggie-Day“)

Zweimal die Woche gibt es dann abwechselnd Geflügel, Fleisch oder Fisch in den verschiedensten Varianten.

Es gibt jede zweite Woche ein Fischgericht und ein Süßgericht als Hauptspeise. Auf Schweinefleisch verzichten wir komplett

Frisches gegartes Gemüse als Beilage im oder zum Hauptgang gibt es \emptyset zu 1/2. Dieses Gemüse wird täglich geliefert und von uns frisch verarbeitet. Die Schnittgröße des verarbeiteten Gemüses spielt eine wichtige Rolle. Damit das Gemüse knackig bleibt und seine Nährstoffe länger erhalten bleiben, schneiden bzw. belassen wir es häufig in einer adäquaten Größe, so dass das Gemüse für Kinderaugen an sich auch noch gut erkennbar ist. Dies schafft zudem den Nebeneffekt, dass die Kinder dadurch die Möglichkeit haben, es leicht auszusortieren, falls sie es einmal (!) nicht mögen sollten.

Wir stellen die meisten unserer Basisprodukte ohne jeglichen Zusatz von „Pulvern und Instant-Hilfen“ von Anfang bis Ende selbst her.

Zugekaufte Lebensmittelprodukte wie z. Bsp. Pfannkuchen, Cannelloni, Kartoffelpüree, Maultaschen, Reibekuchen, Kartoffelklöße, Semmelknödel und Schupfnudeln, etc. sind ebenfalls frei von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen.

Alle anderen Lebensmittel mit deklarationspflichtigen Zusatzstoffen werden auf dem Speiseplan ausgewiesen.

Die Nachspeise:

Wann immer es uns möglich ist (saisonal und nach Budget), beziehen wir unser Obst aus der Region (Äpfel, Birnen, Pfirsiche, etc.).

Bananen, Ananas, Orangen, Mandarinen, Melonen, etc. können wir nur aus dem Ausland beziehen.

Jede zweite Woche servieren wir ein süßes Dessert, wie z. Bsp.: Marmorkuchen, Schokoladenpudding, Rote Grütze mit Vanillesauce, Milchreis mit Zimt und Zucker, Früchtequark und/oder -joghurt, etc.

3 - 5x / Woche Geschnittenes Frischobst

1x / zwei Wochen Süße Nachspeise

Geschnittenes Frischobst wird ausschließlich in BIO-Qualität serviert, u.a. auch saisonal definiert und beinhaltet in der Regel folgende Sorten:

Äpfel	Mandarinen	Orangen	Pfirsiche
Bananen	Nektarinen	Birnen	Wassermelonen

Fleisch, Geflügel und Fisch:

Wir beziehen unser Fleisch, Geflügel und Fisch von der Firma Breisgau Food aus Freiburg, welche wiederum sehr eng mit der Metzgerei Färber und der Metzgerei Uhl zusammenarbeitet.

Wir haben vollstes Vertrauen, dass wir über diese Firmen mit qualitativ hochwertigem Fleisch, Geflügel und Fisch versorgt werden.

Weitere Lieferanten sind die Firma Steidinger und Edeka C&C am Großmarkt Freiburg.

Bio-Lebensmittel, bzw. Bio-Produkte:

Wir sind, zum momentanen Zeitpunkt, noch nicht „Bio-Zertifiziert“, sind aber mittendrin im Zertifizierungsprozess und werden eine entsprechende Zertifizierung gegen Anfang 2026 erreicht haben.

Eine Bewerbung bzw. Ausweisung eventueller „Bio-Produkte“ ist daher noch nicht erlaubt.

Unsere Obst- und Gemüselieferanten sind jedoch angehalten uns, nach Möglichkeit, mit sogenannten „Bio-Produkten“ zu versorgen und das tun sie auch - schon jetzt ist unser komplettes Obst- & Gemüse-Sortiment, aber mindestens aus kontrolliertem Anbau.

Vollkorn-Produkte:

Vollkorn-Produkte, wie z. B. Vollkornnudeln und Vollkornbrot u. ä. bieten wir durchschnittlich 0,5-1x / Woche im Acht-Wochen-Rhythmus an.

Flexibilität des Speiseplans:

Ø 1x pro Monat findet in der Schule ein sog. „jour fixe“ mit unseren Mitarbeitern vor Ort statt. Bei diesem Termin werden die vergangenen Wochen reflektiert, die laufende Woche nach Bedarf und Machbarkeit nachjustiert, und die kommenden Wochen werden gründlich vor besprochen, bzw. geplant. Dieser Termin steht allen beteiligten Personen (Betreuer, Lehrer, Eltern und SuS) offen, um sich aktiv an der Speiseplangestaltung zu beteiligen. Für konstruktive Kritik, Anregungen und Wünsche sind wir immer zugänglich, sofern sie sachlich vorgetragen wird und mit unserer Philosophie vereinbar ist. Grundsätzlich sehen wir den Speiseplan als Leitfaden, welcher innerhalb bestimmter Grenzen veränderbar ist.

Änderungen am Speiseplan

Grundsätzlich sind Änderungen am Speiseplan ausschließlich der Geschäftsführung der FT Hotel GmbH, vertreten durch Herrn Alex Staude(a.staude@magna-catering.de), vorbehalten.

Änderungen eines ganzen Hauptganges

Änderungen von einem ganzen Hauptgang sind, in einem laufenden Speiseplan-Zyklus, aufgrund des elektronischen Bestellsystems SMS und den damit verbundenen Vorgaben zu Allergenen und Zusatzstoffen, leider nicht möglich, bzw. sehr schwierig zu realisieren.

Gerne nehmen wir Vorschläge entgegen und probieren diese beim nächsten Speiseplan-Zyklus zu berücksichtigen.

Änderungen von Vorspeise, Obst & Dessert/Nachtisch

Im Rahmen unserer Möglichkeiten und unter Berücksichtigung der Regelung für Allergene und Zusatzstoffe, können kleinere Änderungen von Vor- & Nachspeise am Speiseplan, zwischen der SKB und den MA*innen des Caterers, direkt vor Ort besprochen und evtl. geändert werden.

Aus den oben genannten Punkten ergibt sich kein Recht auf Änderung für die SKB oder Eltern und keine Pflicht auf Änderung für den Caterer. Die Verfügbarkeit von gewünschten Austauschkomponenten wird ausdrücklich nicht garantiert.

Lebensmittelunverträglichkeiten/Allergien:

Alle Lebensmittel sind auf dem Speiseplan, entsprechend den Vorgaben, gekennzeichnet. Die Legende befindet sich im Anhang. Grundsätzlich besteht für uns als Caterer keine Pflicht auf Lebensmittelunverträglichkeiten, bzw. Allergien einzugehen.

Für Kinder mit Lebensmittelunverträglichkeiten, bzw. medizinischen Spezial-Diäten gilt aber grundsätzlich folgendes:

Gegen Vorlage eines ärztlichen Attests und nach genauer vorheriger Absprache probieren wir gerne gemeinsam eine Lösung für die jeweilige Spezial-Diät ihres Kindes zu finden. Als Eltern unterstützen Sie uns dabei mit ihren Erfahrungswerten anhand unseres Speiseplans.

Bitte sprechen Sie uns an, damit wir gemeinsam, für Ihr Kind, eine Lösung finden können – Dankeschön.

Art und Weise des Mittagessens:

Unser Essenskonzept basiert hauptsächlich, aber nicht ausschließlich, auf der sogenannten Familiendeckung.

Das heißt, dass das Essen in Schüsseln, Schalen und auf Platten auf dem Tisch serviert wird und von den anwesenden Begleitpersonen der Schulkind-Betreuung (SKB) begleitet werden soll.

Die Kinder helfen sich selbst, bzw. die erwachsenen Begleitpersonen geben den Kindern die einzelnen Lebensmittel-Komponenten in Portionen auf den Teller. Die Aufgabe der erwachsenen Begleitpersonen, welche idealerweise mit am Tisch sitzen sollten (und idealerweise auch dasselbe Mittagessen mitessen) ist es, die Kinder zum Mittagessen anzuregen, zu unterstützen und zu motivieren. Selbstverständlich sollte während des Mittagessens auf einen angenehmen Geräuschpegel geachtet werden und das Einhalten von bestimmten Grundregeln im Auge behalten bzw. ebenso gefördert werden.

„Mit gutem Beispiel vorangehen“ ist hier die von uns gewünschte und auch geforderte Vorgehensweise. Es macht, zumindest aus unserer Sicht, sehr wohl einen großen Unterschied, ob die Kinder beim Essen „allein“ gelassen werden oder ob sie bei dem, ohne Zweifel, sehr wichtigen Teil des Tages, nämlich dem Mittagessen begleitet und unterstützt werden. Nicht nur mit Präsenz im Raum, sondern direkt am Tisch im positiven Dialog mit den Kindern. Das sog. „Nudging“ ist ein Begriff der diesem Punkt am nächsten kommt.

Ein weiterer wichtiger Aspekt ist auch die zur Verfügung stehende Zeit zum Mittagessen. Für das Mittagessen sollte genügend Zeit eingeplant sein. Ein Mittagessen unter Zeitdruck schmeckt wohl keinem Kind (oder Erwachsenen) und kann somit auch nicht als angenehm und schmackhaft empfunden werden.

Wir lehnen es ab, die alleinige Verantwortung für ein gelungenes Mittagessen zu übernehmen. Das wäre in unserer Philosophie zu kurz gedacht und realitätsfremd. Zu einem erfolgreichen „Miteinander und Gelingen“ in Bezug auf das Mittagessen - im Übrigen mit oder ohne Familiendeckung - wünschen wir uns deshalb von den am Tisch (oder im Raum) sitzenden, erwachsenen Begleitpersonen, auf folgende Punkte zu achten:

- Die Kinder zum Probieren der einzelnen Speisen-Komponenten zu ermuntern, unterstützen und motivieren. („Nudging“)
- Darauf zu achten, dass die Kinder von allen Komponenten, aus Vor-, Haupt- und Nachspeise ausreichend essen um satt zu werden und eben nicht nur „Nudeln mit Soße“ essen und davon so viel bis sie satt sind.
(siehe hierzu auch die Punkte: **Mengenkalkulation des Mittagessens** und **Nachschlag**)
- Auf einen angenehmen Geräuschpegel während des gesamten Mittagessens achten.
- Tischregeln bzw. Grundregeln beim Essen fördern, fördern und aufrechterhalten (Bestimmte Rituale können hier unterstützen.)
- Keinen Zeitdruck entstehen lassen.

Unsere Erfahrung zeigt, dass sich eine entspannte und ruhige Atmosphäre beim Mittagessen direkt auf die von den Kindern wahrgenommene Essenqualität auswirkt.

Begleitung der Kinder durch erwachsene Bezugspersonen beim Mittagessen:

Wir als Caterer sind lediglich für das Bereitstellen des Mittagessens, wie oben beschrieben, zuständig und verantwortlich – unsere Verantwortung endet an der Küchentür zum Speisesaal, bzw. an der Ausgabe.

Die Verantwortung über den pädagogischen Teil, also die wichtige Begleitung durch erwachsene Bezugspersonen beim Mittagessen, kann von uns als Caterer weder abgedeckt noch übernommen werden – und schon gar nicht eingefordert werden - das ist, vor Ort, alleinige Verantwortung und Aufgabe der SKB, bzw. der anwesenden erwachsenen Begleitpersonen und setzt dringend eine vernünftige Unterstützung zum Thema Ernährungsbildung vom Elternhaus voraus. Nur im Zusammenspiel von Caterer, SKB und Eltern kann eine gesunde Ernährungsbildung für die Kinder gelingen.

Mengenkalkulation des Mittagessens:

Serviert wird jeden Tag ein Drei-Gänge-Menü bestehend aus Vor-, Haupt- und Nachspeise, nach den [Gewichtsvorgaben der DGE](#) für die entsprechenden Altersklassen. Bei unserer Mengenkalkulation gehen wir davon aus, dass die Kinder **von allen drei Gängen** ausreichend essen (und auch mind. ein Glas Wasser trinken), um am Ende des Mittagessens satt zu sein – verzichten die Kinder auf Vor- und/oder Nachspeise geht die ganze Kalkulation meistens leider nicht mehr auf und die Kinder werden im ungünstigsten Fall auch nicht mehr ausreichend satt. Dasselbe gilt selbstverständlich auch für das Weglassen von einzelnen Komponenten beim Hauptgang – wenn ein Kind z. Bsp. auf eine Komponente beim Hauptgang verzichten möchte, kann es diese Menge nicht ohne weiteres mit derselben Menge einer anderen Komponente auffüllen. „Ich möchte bitte kein Gemüse, aber dafür mehr Kartoffeln“ geht eben nicht so ohne weiteres und ist natürlich auch nicht Sinn der Sache.

Auch hier hilft uns dann der immer wiederkehrende Acht-Wochen Rhythmus beim Sammeln von wichtigen Erfahrungswerten und Daten in Bezug auf die verschiedenen Mengen der einzelnen Speisekomponenten und gibt uns wichtige Rückschlüsse auf die Lieblingsessen der Kinder.

Wir als Caterer benötigen dringend eine verlässliche Kalkulationsgröße – in unserem Fall das Drei-Gänge-Menü bestehend aus Vor-, Haupt- und Nachspeise und eben nicht nur „Nudeln mit Sauce“ bis ein Kind satt ist. Nicht zuletzt hat eine vernünftige Mengen-Kalkulation auch sehr großen Einfluss auf die Speisereste-Vermeidung, welche zudem ein wichtiger Bestandteil in der vertraglich geregelten Zusammenarbeit mit unserem Auftraggeber, der Stadt Freiburg, ist.

Kinder, welche es gewohnt sind auf, die sogenannten „gesunden“ Lebensmittel wie z. Bsp. Rohkost, Blattsalate, saisonales Obst und Gemüse (auch im Winter), etc. zurückzugreifen, werden das sehr wahrscheinlich auch in der Schule schaffen und dadurch auch ein besseres Sättigungsgefühl bekommen – zumindest wird es ihnen leichter fallen, als denjenigen Kindern, die es von zu Hause aus nicht gewohnt sind.

Der Nachschlag

Selbstverständlich können sich die Kinder einen Nachschlag holen – zum einen freuen wir uns natürlich sehr, wenn es den Kindern schmeckt und zum anderen haben wir in der Regel auch immer ein bisschen mehr (vor allem von den Lieblings-Komponenten) dabei als nötig ist, bzw. kalkuliert werden müsste. Fakt ist, das wir an jedem Schultag immer wieder Speisereste übrighaben – die Tage an denen in den letzten 15 Jahren zu wenig Essen vorhanden war, bzw. frühzeitig aufgebraucht wurde, so das einzelne Kinder kein Mittagessen mehr bekommen haben, können wir an einer Hand abzählen.

Grundsätzlich gilt: Nachschlag ist einkalkuliert und, je nach Verfügbarkeit, auch erhältlich.

... und wie funktioniert das dann?

- Für die Komponenten im Hauptgang, welche mit einer Stückzahl gekennzeichnet sind, gibt es die Regel, dass erst nach Ablauf des Hauptandrangs die Möglichkeit besteht nach einem Nachschlag zu fragen – das sind meistens die Hauptkomponenten, wie Cevapcici, Falafel-Bällchen, Pfannkuchen, Fischstäbchen, Mozzarella-Sticks, etc.-pp. Aber auch Nudeln oder Kartoffeln können vereinzelt in diese Rubrik fallen – je nach Gericht. (z. Bsp. **Spaghetti** mit Soße oder **Kartoffeln** mit Quark und Gemüse).
- Für die Beilagen-Komponenten im Hauptgang, welche mit keiner Stückzahl gekennzeichnet sind, gibt es die Regel, dass grundsätzlich die Möglichkeit besteht einen Nachschlag abzuholen – auch mitten im Hauptandrang.
- Für die Vor- und Nachspeisen im Speiseplan, besteht sogar die Möglichkeit einen Nachschlag einfach eigenständig aus der Auslage abzuholen. Vor, während oder nach dem Hauptandrang – davon haben wir immer genug dabei, bzw. werden Vor- und Nachspeisen mind. von 50% der Kinder leider nicht abgerufen.

An jeder Einrichtung, bzw. Schule gibt es besondere Abläufe, Rituale, Vorgehensweisen und verschieden Speisezeiten, bis hin zu unterschiedlichen Ausgabe-Systemen (Tablett Service, Ausgabetheke, Familiendeckung, etc.-pp.) – das sollte beim Thema „Nachschlag“ immer mitberücksichtigt und eingeplant werden – von allen Beteiligten.

Noch ein Wort zur Verhältnismäßigkeit:

Unsere Aufgabe ist es, die Kinder mit ausreichend Nährstoffen zu versorgen um Sie mit genügend Energie über den Mittag/Nachmittag bis zur nächsten Mahlzeit zu bringen – **nicht mehr und nicht weniger**. Zentrales Ziel ist es dabei, den Großteil der Kinder mit unseren Gerichten geschmacklich zu erreichen und satt zu machen, ohne dabei den gesundheitlichen Aspekt aus den Augen zu verlieren.

Ein kleines Rechenbeispiel

Ein durchschnittliches Schuljahr hat +/- 180 Tage.

Bei 365 Kalendertagen pro Jahr, multipliziert mit mindestens 3 möglichen Mahlzeiten pro Tag, kommen wir demnach auf 1095 mögliche Mahlzeiten pro Jahr. Das heißt, dass wir als Caterer bei den Schulkindern +/- 16% der Ernährung abdecken, nämlich genau 180 Mahlzeiten pro Schuljahr. Bei den restlichen 915 Mahlzeiten, bzw. 84%, bleibt somit allen Eltern genügend Platz und Raum für eine individuelle und maßgeschneiderte Ernährung ihrer Kinder.

Fazit:

Wir bieten einen abwechslungsreichen, gesunden und schmackhaften Ernährungs-Rhythmus, welcher die Kinder mit allen wichtigen Nährstoffen versorgt, die sie für ihren täglichen Mittags-Bedarf benötigen. Dabei orientieren wir uns, per Vorgabe, an den [Richtlinien der DGE](#) und geschmacklich selbstverständlich an der Mehrheit der Kinder und nicht an einzelnen Wünschen oder Forderungen.

Wir servieren altbekannte „Kinderklassiker“ und zeigen hier und da auch mal die Möglichkeiten von neuen Gewürzen, Gemüsen und Gerichten auf. Wir gehen den gesunden, vernünftigen, sowie den Verhältnissen angepassten Mittelweg und bewegen uns weder in die eine noch in die andere extreme Ernährungsrichtung. Ebenso wie wir auf ungesunde Garmethoden, wie z. Bsp. Frittieren verzichten, bieten wir weder eine reine Bio-Küche, noch verstehen wir uns als ganzheitlichen Ernährungshauptverantwortlichen für die Kinder.

Wir bieten eine weitestgehend selbstgemachte, authentische und schmackhafte Kinder-Küche, bevorzugt mit regionalen und saisonalen Produkten.

Unsere momentanen Lebensmittel-Lieferanten:

Obst & Gemüse	<ul style="list-style-type: none"> • GOF, Georg Obermeier, Freiburg Dieser Gemüselieferant arbeitet, wann immer es saisonal möglich ist, mit Bauern aus den Anbaugebieten rund um den Kaiserstuhl, die Ortenau und das Markgräfler Land.
Fleisch, Fisch, Geflügel, Trocken- & Tiefkühlprodukte	<ul style="list-style-type: none"> • Breisgau Food, Freiburg (Metzgerei Färber & Metzgerei Uhl) • Steidinger • C & C Großmarkt, Edeka, Freiburg

Zertifikate und detaillierte Produkt-Beschreibungen zu den einzelnen Speisen-Komponenten können, wo vorhanden, auf Anfrage gerne bei uns eingesehen werden.

Alle Rechte, auf dieses Dokument, sind der magna catering GmbH vorbehalten!
Nachdruck, Vervielfältigung, Übersetzung und Übernahme in andere Medien, einschließlich der Speicherung und Nutzung auf optischen und elektronischen Geräten ist nur mit schriftlicher Genehmigung der magna catering GmbH gestattet.

Mit freundlichen Grüßen,

Alex Staude

Mobile: 0176 - 646 50 521

magna catering GmbH
Berliner Allee 1 | 79114 Freiburg

☎ 07 61 - 88 78 54 76 - 0
📠 07 61 - 88 78 54 76 - 9

info@magna-catering.de
www.magna-catering.de

