

Das Konzept „Smart Eating“

Vorgekochte, wiederaufgewärmte Gerichte? Zwei Gerichte zur Auswahl? Eine Woche im Voraus das Essen auswählen müssen? Das gehört bei Smart Eating der Vergangenheit an.

Smart Eating macht Lust aufs Essen: Die Kinder wählen aus einer Vielzahl von Speisen selbst aus. Alle Speisen sind frisch zubereitet. Ein Teil der verwendeten Produkte haben Bio-Qualität oder stammen von regionalen Erzeugern.

Da die Kinder sich selbst bedienen können, nehmen sie ihren Bedürfnissen entsprechende Portionen. Die Kinder können sich aus der Angebotspalette – Soßen, Nudeln, Beilagen, Gemüse und Salatsorten – ihr Mittagessen selbst zusammenstellen. Zu große Portionen, die nachher im Resteeimer landen oder zu kleine Portionen, die die Kinder nicht sättigen würden, gehören somit der Vergangenheit an.

Die Erfahrung zeigt, dass Kinder auf diese Weise auch zu Speisen greifen, die sie bisher nicht gegessen haben und sich so gesünder und nachhaltiger ernähren. Die Akzeptanz eines Schulcaterings im Smart Eating ist erheblich größer als die einer herkömmlichen Mensa.

Wir nehmen Anregungen und Vorlieben der Schüler ernst und variieren das Speisenangebot kontinuierlich. Saisonale Produkte, frische Gemüse und frisches Obst – ansprechend zubereitet – sorgen für gesunde Ernährung und leistungsstarke Kinder.

Unsere Qualitätsgarantie

Die Stattküche

- verwendet frische Rohprodukte wie Vollgetreide, Honig, Obst, Gemüse, Milch und Milchprodukte sowie naturbelassene Öle und Fette
- verzichtet fast vollständig auf Obst- und Gemüsekonserven jeder Art
- verarbeitet vorwiegend Produkte aus der eigenen Region – das bedeutet kurze Transportwege und keine industrielle Konservierung
- bietet überwiegend Frischprodukte der Jahreszeit, die möglichst aus kontrolliertem, biologischem Anbau sind
- bereits heute beträgt der Anteil an Produkten aus biologisch-kontrolliertem Anbau über 20%
- verzichtet möglichst auf jede Art chemischer Konservierungsstoffe oder „Schönungsmittel“
- verzichtet auf Produkte, die Glutamat enthalten.
- liefert in wiederverwertbaren Isolierbehältern statt in Wegwerf-Alublechen, Styropor- oder Pappmüll
- stellt sich freiwillig umfassenden Qualitätskontrollen

Für weitere Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Stattküche
Schul- und Kindergarten-
catering gem. GmbH
Münster
Im Derdel 11c
48161 Münster
Tel.: 02534·58 14 64
Fax: 02534·58 11 605
www.Stattkueche.de



Stattküche

Schul- und Kindergarten catering gGmbH

Smart Eating

Die leichte Art
bewusst zu essen

Elterninformation



Wir bringen Kinder auf gesunden Geschmack.

Es muss nicht immer Pommes sein. Kinder probieren gern auch Neues aus. Wichtig ist, Wünsche und Geschmack der Kinder zu berücksichtigen. Und entscheidend ist, wie das Essen präsentiert wird. Bei Smart Eating können die Schüler ihre Mahlzeiten nach Herzenslust selbst zusammenstellen.



An Frische-Inseln mit verschiedenen Angeboten können die Schüler frei wählen und kombinieren. An der Wok-Station wird das Essen frisch zubereitet, die Schüler können dabei zuschauen. So gewinnt das Essen von frischem Gemüse deutlich an Sympathie. Die Kinder probieren häufiger Neues aus und essen gesünder. Dadurch werden Konzentrations- und Leistungsfähigkeit nachweisbar erheblich verbessert und das Wohlbefinden gesteigert.



Speiseplan-Beispiel

So kann der Speiseplan aussehen. Folgende Möglichkeiten der Menüauswahl hat das Kind:

Menübar

1 tägliches, wechselndes, ausgewogenes Tagesmenü

Pastabar

Diverse Nudelsorten auch mit Vollkornanteil und verschiedenen Soßen

Salatbar

7-8 verschiedene saisonale Salatsorten mit 2 Dressings zur Auswahl

Snackbar

selbst hergestellte, frisch belegte Pizzen

Dessertbar

Mindestens 2 verschiedene Desserts, verschiedene Obstsorten

Suppenbar

auf Wunsch ab 250 Essen

Wokbar

auf Wunsch ab 250 Essen

Getränkebar

Wasser und leicht gesüßter Tee

