

Personal

Wir haben motiviertes, fachlich qualifiziertes, engagiertes, hauptberufliches Personal. Sie bilden sich systematisch fort und sichern damit einen hohen Qualitätsstandard.

Lieferanten



- Für unser Trockensortiment, Tiefkühlprodukte, Molkereiprodukte, Konserven:
Frischdienst Walther GmbH
Lochweg 24
97318 Kitzingen
- Für Obst, Gemüse, Molkereiprodukte:
Firma Denscheilmann + Wellein GmbH
Kirschäcker Str. 26
96052 Bamberg
- Für Fleisch- und Wurstwaren:
Firma Konrad Böhnlein GmbH & Co. KG
Lichtenhaidestr. 3c
96052 Bamberg
- Äpfel vom Direktvermarkter:
Obstbau Hermann Gräb
Seeleite 5
96170 Lisberg-Trabelsdorf

Die gesunde Ernährung Ihres Kindes ist uns wichtig!

In der Kindertagesstätte sollen Kinder Freude am gemeinsamen Essen erleben. Unsere Küche legt deshalb großen Wert auf eine schmackhafte, ausgewogene Kost.



HAUSWIRTSCHAFTS
Projekt für arbeitslose Jugendliche
SERVICE



**Qualitätsstandards des SkF
Projekt „Hauswirtschaftsservice“**
für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder

Gestaltung/Logo/Skizzen: Sandra Trunk – s@santra-trunk.de | Texte/Bilder: SkF e.V. Bamberg

Herausgegeben vom:
Sozialdienst katholischer Frauen e.V. Bamberg
Schwarzenbergstraße 8, 96050 Bamberg
Tel.: 0951/86 85-0
Fax: 0951/86 85-40
info@skf-bamberg.de
www.skf-bamberg.de

Spendenkonto: LIGA Bank e.G., BLZ 750 903 00, Konto 90 43 730



1. Speiseplangestaltung



- Zwischen 1-3 vegetarische Tage pro Woche
- Teilnahme an der Aktion „Vegetarischer Donnerstag“
- Abwechselnde Stärkekomponenten (Kartoffeln, Nudeln, Reis)
- Fast täglich Gemüse, Salat oder Obst
- Fleischbeilagen mit wenigen Ausnahmen ohne Schweinefleisch
- Regelmäßiges Angebot von Fischgerichten
- Regelmäßiges Angebot von Hülsenfrüchten

2. Verwendete Lebensmittel



Stärkekomponenten

- Reis
entweder Paraboiled oder Vollkornreis
- Kartoffeln
meist mit Rohprodukt zubereitet: Pellkartoffeln, Kartoffelsuppe, etc., selten Fertigprodukte wie Kroketten, Bagers, Kartoffelecken / Röstis, etc.
- Nudeln
Hartweizen oder Vollkorn-Nudeln

Fleischprodukte

- In der Regel Frischfleischprodukte, die täglich geliefert werden.
- Selten Schweinefleisch, das dann eindeutig als solches ausgewiesen ist.

Fischgerichte

- Regelmäßig verschiedene Seefischgerichte
- Auf Wunsch der Kindertagesstätten häufig paniert



Milchprodukte

- Ausschließliche Verwendung von Milch mit 1,5 % Fettanteil.
- Fruchtjoghurts werden 1:1 mit Naturjoghurt gemischt, um den Zuckergehalt niedriger zu halten.
- Dipsps und Kräuterquark werden mit Mineralwasser zubereitet

Gemüseangebot

- Regelmäßiges Angebot von frischem Gemüse
- Wenn Tief-Kühl-Gemüse, dann ohne weitere Vorverarbeitung
- Häufig gedünstetes Gemüse
- Zu fränkischen Speisen (z.B. Braten) Angebot von gekochtem Gemüse mit Mehlschwitze (z.B. Wirsing, Kohlrabi, Spinat)



Salatangebot

- Frische saisonale Salate
- Aber auch gekochte Salate, da viele Vitamine dann besser verwertbar sind (z.B. Vitamin A)

Obstangebot

- Mindestens einmal die Woche
- Regionale und saisonale Obstsorten werden bevorzugt – im Winter beispielsweise Äpfel
- Häufig Verarbeitung von frischem Obst in Nachspeisen (z.B. Quarkspeisen)

Sonstige Zutaten

- Wir verwenden ausschließlich jodiertes Speisesalz
- In der kalten und warmen Küche verwenden wir Rapsöl
- Unsere verwendeten Gewürze sind reine Gewürze und ohne Zusatz von Geschmacksverstärker
- Wir verwenden gebräuchliche Gemüsebrühe und Fleischbrühe zum Kochen mit dem Inhaltsstoff „Hefeextrakt“. Obwohl dieser nicht deklarierungspflichtig ist, weisen wir Hefeextrakt immer aus

