

Zusammenfassend gesagt,

möchten wir den Kindern Lust auf neue Lebensmittel machen, die sie vielleicht noch nicht kennen, wie z. B. Kichererbsen oder Linsen.

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



Die Bio-Frischküche Mensa IGS Sassenburg
Inh. Julia Sieg e. K.
Hauptstraße 110
38524 Sassenburg
Telefon: 05371 9412024
E-Mail: mensa@igs-sassenburg.de

Mittagsverpflegung für die IGS Sassenburg

In der Bio-Frischküche der IGS Sassenburg koche ich seit 2016. Am 01.08.2023 habe ich den Betrieb von Stefan Gerhardt übernommen.

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 Biofleisch, wodurch wir die Umwelt schonen.
- Zur Wahl gibt es zwei oder 3 Essen. 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 frisch vor Ort. Hierbei legen wir Wert auf regionale, ökologische Produkte.

Unsere Lieferanten

sind uns persönlich bekannt und genießen unser vollstes Vertrauen.

Kosten

Ein Mittagessen kostet 4,90 Euro.

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.

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 von MensaMax. Nach Ihrer Überweisung können sie für Ihre Kinder das Essen bestellen. Die Bestellfrist endet immer am Donnerstagabend der Vor-Woche.

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