

Partyservice J. Roth  
Bergstrasse 13  
77978 Schuttertal

Stadt Lahr/Schwarzwald  
Eing. 08. Jan. 2013  
Anlagen .....

EINGANG  
08. Jan. 2013  
50/501 - W. Kammerer -

29.12.2012

Soziales, Schulen und Sport

Amtsleiter Herr Evermann

Anfrage der Fraktion „ Die Grünen“ / Antworten

Sehr geehrter Herr Evermann,

anbei die gewünschten Antworten zu den Fragen,

zu 6:

-soweit es auf der Zutatenliste der Produkte verzeichnet ist, verzichten wir selbstverständlich auf Gentechnik verändert Lebensmittel

- es gibt so gut wie keine Fertigprodukte

- es ist sehr schwer in dem „ Dschungel“ der Lebensmittel ganz auf Zusatzstoffe zu verzichten. Aber soweit es geht meiden wir diese Produkte. Selber verwenden wir kaum Zusatzstoffe, zum Salzen verwenden wir Himalaya- Salz und Kräuter. Für unsere Dessert verwenden wir Rohzucker.

-Wir verwenden nicht ausschließlich Bio –Produkte, aber greifen immer öfters auf diese zurück. Auch kaufen wir das Rindfleisch bei Bauern aus dem Schuttertal.

- Bei Obst und Gemüse legen wir sehr viel Wert auf Qualität und Frische und kaufen deshalb vorwiegend regional und saisonales Gemüse. Bei Produkten aus dem Ausland kaufen wir Produkte von San Lucar, die Produkte sind auf Rückstände kontrolliert, es wird auf fairen Handel und gerechten Anbau sowie auf den Transport geschaut.

Zu 7:

Bei der Speisengestaltung berücksichtigen wir folgende Aspekte:

- Die Menüzyklen betragen mindestens 4 Wochen

- regionale, saisonale Gerichte
- ethnische und religiöse Aspekte
- selbstverständlich gehen wir auf Kinder mit Lebensmittelunverträglichkeiten ein
- die Wünsche der Kinder werden in geeigneter Form regelmäßig in der Speiseplanung berücksichtigt
- es gibt höchstens 2-mal pro Woche ein Hauptgericht mit Fleisch. Besteht dieses aus Schweinefleisch haben wir immer eine alternative.
- Freitags gibt es abwechselnd eine Suppe, Eintopf oder ein süßes Hauptgericht
- Die Kinder haben immer die Möglichkeit ohne Fleisch zu essen
- Da den Kindern immer ein Obstkorb in den Gruppen zur Verfügung steht, ist es nicht erwünscht das es nur Obst als Dessert gibt. Deshalb gibt es dieses in Form von frisch zubereitetem Obstsalat, Obstteller oder als Zugabe zu den einzelnen Desseren
- Selbstverständlich gibt es saisonal bedingt abwechselnd frisches Gemüse, Salate und Rohkostteller. Unsere „Krippe- Kinder“ bekommen immer zum Salat noch Knabbergemüse dazu.
- Wir versuchen 1-mal pro Woche Fisch auf dem Speiseplan zu haben, leider ist guter Fisch sehr teuer und deswegen nicht immer in unserem Budget.
- der aktuelle Speiseplan wird den Eltern regelmäßig zugänglich gemacht
- Unser Ziel ist eine Kindgerechte, ausgewogene ,gesunde Ernährung für Kinder

Zu 8:

Unser Essen besteht immer aus einem Hauptgericht mit Salat, Gemüse oder Rohkost.

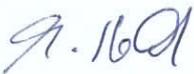
Das Dessert sehen wir als Aufwertung des Essens, deshalb gibt es an den Vegetarischen Tagen einen nahrhafteren Nachtisch wie Milchreis, Grießpudding mit frischen Früchten u. s. w. damit die Kinder die Möglichkeit zu einer anderen alternative haben.

Schuttertal, den 06.01.2013

Sehr geehrter Herr Evermann,

anbei Übersende ich Ihnen die Antworten aus der Anfrage „Die Grünen“ zur Weiterleitung. Wir wollten Ihnen die Antworten mailen, haben dann aber zu spät gesehen dass die Mails nicht angekommen sind. Wir hoffen dass sie die Antworten trotzdem noch weiterleiten können.

Mit freundlichen Grüßen



Eveline Roth