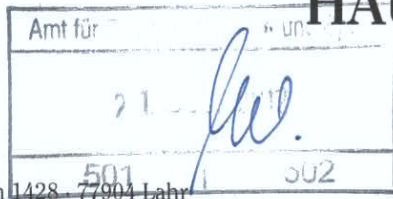


# DINGLINGER HAUS



HEILPÄDAGOGISCH-  
THERAPEUTISCHES HEIM  
UND SPRACHHEILZENTRUM

Dinglinger Haus · Postfach 1428 - 77904 Lahr

Amt für Soziales,  
Schulen und Sport  
Herrn Günter Evermann  
Rathausplatz 7

77933 Lahr



Weinbergstraße 9  
77933 Lahr  
Telefon: 07821-589-0  
Telefax: 07821-589-260  
Homepage: www.dinglingerhaus.de  
E-Mail: info@dinglingerhaus.de

Bitte bei Adresse immer Abteilung angeben und ankreuzen

**Jugendhilfe**  
E-Mail: jugendhilfe@dinglingerhaus.de

**Sprachheilzentrum**  
E-Mail: sprachheilzentrum@dinglingerhaus.de  
Telefax: 07821-589-211

De/it

20.12.2012

## Antrag der Gemeinderatsfraktion Bündnis 90/Die Grünen zum Essen in städtischen, Lahrer Einrichtungen hier: Schreiben vom 11. Dezember 2012

Sehr geehrter Herr Evermann,  
sehr geehrte Damen und Herren,

mit o.g. Schreiben baten Sie uns die Fragen 6., 7. und 8. des Antrages des Bündnis 90/Die Grünen zu beantworten.

### Zu 6.

Unser zubereitetes Essen ist ohne Gentechnik mit Nachweis seit 2003.

Wir arbeiten mit zusatzfreien Lebensmitteln.

Die Essen werden nach Qualitätsstandard für Schulverpflegung vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz „in Form“ hergestellt.

### Zu 7.

Wir bieten täglich Vegetarisches plus Sonderkostformen z.B. lactosefrei an. Schweinefleisch wird nachweislich nur in sehr geringen Mengen eingesetzt.

### Zu 8.

Muster von Speiseplänen liegen bei.

### Allgemeine Anmerkung:

TK-Convenience Produkte sind nicht schlechter als eine Biokarotte vom Bauernmarkt.

Bioprodukte sind grundsätzlich nicht besser gesünder oder schmackhafter als konventionelle Lebensmittel.

In ausgewogenem Maße erhielten sowohl herkömmliche als auch Biolebensmittel die Qualitätssiegel sehr gut bis mangelhaft. Viele Biolebensmittel kommen bislang nicht ohne Geschmacksverstärker = Hefeextrakte aus.

EVANGELISCHES KINDER-  
UND JUGENDHILFEZENTRUM  
DINGLINGEN E. V.



MITGLIED DES  
DIAKONISCHEN WERKES  
DER EVANG.  
LANDESKIRCHE BADEN

Heilpädagogisch- therapeutisches Heim  
Heilpädagogische Tagesgruppen  
ausgelagerte Wohngruppen  
Schule für Erziehungshilfe (Ferdinand-Fingado-Schule)  
Berufsvorbereitung und Berufsausbildungen

Sprachheilzentrum mit Heimsonderschule  
Internats- und Tagesgruppen  
Beratungsstelle

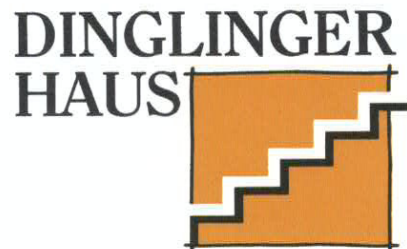
Bankkonten:

Evang. Kreditgenossenschaft Kassel  
(BLZ 52060410) 0506494

Sparkasse Offenburg/Ortenau  
(BLZ 66450050) 0076050782

Volksbank Lahr  
(BLZ 68290000) 7347308

Weinbergstraße 9  
77933 Lahr  
Telefon : 0 78 21 - 589-0  
Telefax : 0 78 21 - 589-260  
Homepage: [www.dinglingerhaus.de](http://www.dinglingerhaus.de)  
E-Mail: [info@dinglingerhaus.de](mailto:info@dinglingerhaus.de)



HEILPÄDAGOGISCH-  
THERAPEUTISCHES HEIM  
UND SPRACHHEILZENTRUM

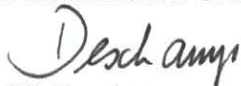
Schmackhaftes kindgerechtes Essen hat nichts mit Biolebensmittel oder 4,00 € oder 6,00 € zu tun, sondern mit Speiseplangestaltung und richtiger Grundinformation von Kinderernährung in Kindergärten und Schulen.

Unser Küchenleiter, Herr Eberhardt, ist zertifizierter Ernährungsberater für Kinder, was bei der Essengestaltung und -zubereitung unseren Kinder und Jugendlichen sowie Schüler und Schülerinnen sehr zugute kommt.

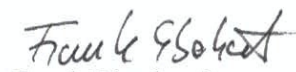
Beigefügt senden wir Ihnen gerne einige Unterlagen darüber, wie in unserem Hause mit Verpflegung umgegangen wird.

Sollten Sie noch mehr Informationen benötigen, dürfen Sie sich gerne mit unserem Küchenleiter, Herr Eberhardt, in Verbindung setzen.

Mit freundlichen Grüßen



Heidi Deschamps  
Geschäftsführerin Verwaltung



Frank Eberhardt  
Küchenleiter

# Dinglinger Haus Lehr Schulkinder-Speiseplan vom 07.01 bis 11.01.2013

Ihre Wahl	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Kalenderwoche</b>	2 KW				
<b>Menü I</b>	Hartweizenspaghetti Tomatensoße Reibkäse Feldsalat mit Kracherle 6,1	Seelachsfilet gebacken Zitronencreme Dampfkartoffeln Eisbergsalat	Puten Piccata "Milanaise" Bratensoße Kürbisrisotto 6,1	Penne Nudeln mit Blattspinat Käsesoße Grüner Salat 1,	Kartoffelcremesuppe mit Bockwurstscheiben Sesambrotchen 4,6
<b>Menü II</b>	Dinkel-Vollkornnudeln Tomatensoße Mozzarellakugeln Feldsalat mit Kracherle	Blumenkohlröschen mit Currybrösel Dampfkartoffeln Eisbergsalat	Winterliches Gemüseragout in Fenchelsoße Kürbisrisotto		Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker Kirschgürzenkompott 3,
<b>Dessert</b>	Apfelmus / Orangen 3,	Bananen / Ananaskompott 3,	Buttermilchjoghurt / Kiwi	Schokoladen Muffin / Mandarine 3,	Marsriegel 3,

Bio-Produkte werden Kontrolliert durch DE-006 Öko-Kontrollstelle Im Speiseplan sind die mit \* gekennzeichneten  
aus kontrolliert biologischem Anbau .Darüber hinaus finden sie weitere Zutaten aus biologischer Herkunft in unseren Menüs, welche mit Konventionellen  
Produkten zusammen verarbeitet werden und daher nicht Zertifizierbar sind.

- 1) mit Farbstoff (auch natürliche Farbstoffe, wie z.B. Bet-Carotin, Riboflavin)
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Süßungsmittel (Angabe des Namens, z.B. Saccharin)
- 4) mit Phosphat
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwärzt (bei E 579, 585)
- 8) enthält eine Phenylnalinquelle (bei Aspartam, E 951)
- 9) Coffeinhaltig
- 10) Chininhaltig

## Dinglinger Haus Lahr Schulkinderspeiseplan vom 21.01. bis 25.01.2013

Ihre Wahl	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Kalenderwoche</b>	4 KW				
<b>Menü I</b>	Pizza mit Tomatescheiben Mozzarellakäse Bunter Salat 1,	Lachsschnitte mit Kräutersoße Langkornreis Feldsalat	Geflügelbratwurst Bratensoße Apfelrotkraut Dampfkartoffeln 3,6	Blumenkohl – Käsemedaillon Bechamelsoße Grünes Kartoffelpüree Rohkostsalat 1,	Rigatoninudeln mit Schinkenstreifen und Käsesoße Grüner Salat 4,6,1
<b>Menü II</b>	Kaiserschmarren Preiselbeer- Apfelkompott 3,	Weizenstreifen mit Zwiebeln Kräutersoße Langkornreis Feldsalat	Veg. Nürnberger- Bratwürstchen Gemüsesoße Apfelrotkraut Dampfkartoffeln		Rigatoninudeln mit Mungosprossen Karotten und Lauchstreifen Käsesoße Grüner Salat 1,
<b>Dessert</b>	Blutorangen / Vanillewaffel 3,	Obstkompott / Apfel 3,	Vanillequarkcreme Orangen	Müsliriegel / Birne 3,	Ananas

**Bio-Produkte werden kontrolliert durch DE-006 Öko-Kontrollstelle Im Speiseplan sind die mit \* gekennzeichneten aus kontrolliert biologischem Anbau. Darüber hinaus finden sie weitere Zutaten aus biologischer Herkunft in unseren Menüs, welche mit Konventionellen Produkten zusammen verarbeitet werden und daher nicht Zertifizierbar sind.**

- |   |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1) mit Farbstoff (auch natürliche Farbstoffe, wie z.B. Bet-Carotin, Riboflavin)</li> <li>2) mit Konservierungsstoff</li> <li>3) mit Süßungsmittel (Angabe des Namens, z.B. Saccharin)</li> <li>4) mit Phosphat</li> <li>5) mit Antioxidationsmittel</li> <li>6) mit Geschmacksverstärker</li> <li>7) geschwärzt (bei E 579, 585)</li> <li>8) enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam, E 951)</li> <li>9) Coffeinhaltig</li> <li>10) Chinnhaltig</li> </ol> |
|---|

## Dinglinger Haus Lahr Schulkinder-Speiseplan vom 28.01. bis 01.02.2013

Ihre Wahl	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Kalenderwoche</b>	5 KW				
<b>Menü I</b>	Hähnchenbrustfilet Bratensoße Kartoffelrösti Karottensalat 6,	Schupfnudelpfanne mit Ratatouille - Gemüse Basilikumsoße Eisbergsalat	Dorsch Nuggets Zitronencreme Erbsengemüse Dampfkartoffeln 3,6	Tortelloni mit Frischkäsefüllung Tomatensoße Feldsalat mit Kracherle 1,3	Nürnberger Rostbratwürstchen Ketchupsoße Röstkartoffeln 6,
<b>Menü II</b>	Fleischtomaten mit Hirse und Ziegenkäse gefüllt Kartoffelrösti Karottensalat 1,		Kartoffelgulasch mit Austernpilzen Erbsengemüse Dampfkartoffeln		Dampfnudeln mit Ahorn -Vanillesoße 3,
<b>Dessert</b>	Mirabellenkompott / Blutorange	Vanille Donut / Apfel 3,	Fruchtjoghurt / Mandarinen 3,	Wackelpudding / Banane 3,	Obst

**Bio-Produkte werden Kontrolliert durch DE-006 Öko-Kontrollstelle Im Speiseplan sind die mit \* gekennzeichneten aus kontrolliert biologischem Anbau .Darüber hinaus finden sie weitere Zutaten aus biologischer Herkunft in unseren Menüs, welche mit Konventionellen Produkten zusammen verarbeitet werden und daher nicht Zertifizierbar sind.**

- 1) mit Farbstoff (auch natürliche Farbstoffe, wie z.B. Bet-Carotin, Riboflavin)
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Süßungsmittel (Angabe des Namens, z.B. Saccharin)
- 4) mit Phosphat
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwärzt (bei E 579, 585)
- 8) enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam, E 951)
- 9) Coffeinhaltig
- 10) Chininhalte

# Dinglinger Haus Lahr Schulkinder-Speiseplan vom 04.02. bis 08.02.2013

Ihre Wahl	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Kalenderwoche</b>	6 KW				
<b>Menü I</b>	Currywurst mit Schaschliksoße Kartoffelschnitze Paprika – Weißkrautsalat 6,4	Alaska Seelachsfilet "Provence" Bandnudeln Gurkensalat in Joghurtdressing 6	Rindercevapcici mit Würziger Soße Butterreis Zucchini - Karottensalat 5,6	Gemüseintopf mit Grießklößchen und Graupen Vollkornbrötchen	Feldsalat mit Kracherle Gebratene Hähnchenbruststreifen Basilikum - Quark Dip Vollkornbrötchen 6,
<b>Menü II</b>	Veg. Bratwurst mit Schaschliksoße Kartoffelschnitze Paprika-Weißkrautsalat	Gemüseschnitzel mit Tomatenscheiben überbacken Bandnudeln Gurkensalat 6,	Wirsingbällchen mit Couscousfüllung Würzige Soße Butterreis Zucchiniisalat 1,		Milchbrotpudding mit Äpfel und Nüssen Schokoladensoße 3,
<b>Dessert</b>	Eiscreme / Apfel 3,	Bananen	Kirschquarkspeise mit Schokoraspehn / Kiwi	Blechkuchen / Banane	Plunderteil 3,1

**Bio-Produkte werden Kontrolliert durch DE-006 Öko-Kontrollstelle Im Speiseplan sind die mit \* gekennzeichneten aus kontrolliert biologischem Anbau .Darüber hinaus finden sie weitere Zutaten aus biologischer Herkunft in unseren Menüs, welche mit Konventionellen Produkten zusammen verarbeitet werden und daher nicht Zertifizierbar sind.**

- |  |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1) mit Farbstoff (auch natürliche Farbstoffe, wie z.B. Bet-Carotin, Riboflavin)</li> <li>2) mit Konservierungsstoff</li> <li>3) mit Süßungsmittel (Angabe des Namens, z.B. Saccharin)</li> <li>4) mit Phosphat</li> <li>5) mit Antioxidationsmittel</li> <li>6) mit Geschmacksverstärker</li> <li>7) geschwärzt (bei E. 579, 585)</li> <li>8) enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam, E 951)</li> <li>9) Coffeinhaltig</li> <li>10) Chininhalte</li> </ol> |
|--|

Stadt Lahr  
Stabsstelle Umwelt  
Rathausplatz 7  
77933 Lahr

Betrieb Ev. Kinder- u. Jugendhilfezentrum Dinglingen e.V.  
Weinbergstraße 9 · Tel. 0 78 21 / 589-0  
77933 Lahr/Schwarzwald

Ansprechpartner/in

*Frank Eberhart*

Telefon

## VERPFLEGUNG OHNE GENTECHNIK

Der Gemeinderat der Stadt Lahr hat am 25. September 2006 beschlossen: „Aus Gründen der Vorsorge und Vorbildfunktion schließt die Stadt Lahr die Verwendung gentechnisch veränderter Lebensmittel in gemeindeeigenen Einrichtungen aus.“

In Kenntnis dieses Beschlusses bestätigen wir, dass alle von uns gelieferten Speisen und Getränke für die Stadt Lahr frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen sind. Entsprechende Erklärungen meiner Lieferanten liegen vor und können auf Verlangen vorgezeigt werden.

*Lahr*

Ort

*30.03.2009*

Datum

*Frank Eberhart*

Unterschrift