

Sehr geehrte Damen und Herren,  
Liebe Eltern, Schülerinnen und Schüler

In der Johannes-Gutenberg-Realschule Hiltrup besteht ab dem Schuljahr 2009/10 die Möglichkeit, in den ehemaligen Räumen der Volkshochschule ein warmes Mittagessen zu erhalten.

Sie wissen sicher, wie wichtig es ist, dass Kinder mittags eine warme Mahlzeit erhalten. Ohne ein gesundes Mittagessen können die Schüler und Schülerinnen ihre Leistungen nicht erbringen. Eine tägliche Mahlzeit am Morgen und am Abend reichen nicht aus.

Mit diesem Flyer möchten wir Ihnen unsere Leistungen vorstellen.

Die Stattküche wurde vor knapp 25 Jahren als Selbsthilfeeinrichtung von zwei Kindergärten gegründet und liefert seitdem an verschiedenen Standorten ausschließlich Mittagessen für Kindergärten und Schulen aus. Zwischenzeitlich wurde die Fa. Stattküche vom Finanzamt aufgrund des Engagements im Bereich der Schul- und Kindergartenverpflegung als gemeinnützig anerkannt. Dies kommt Ihnen durch geringere Preise zu Gute.

Die Stattküche ist als Anbieter für Bio-Essen gemäß der EU-Öko-Kontrollstelle zertifiziert.

**Das Mittagessen kostet 3.10 €,  
bis zu den Herbstferien als Einführungspreis nur 2.95 €.**

Das Mittagessen besteht aus

- .... einer frischen Rohkost,
- .... oder einem kleinen Salat mit einer leckeren Soße,
- .... einem warmen Gericht,
- .... einem Dessert
- .... oder Frischobst.

Die tägliche Essensauswahl bietet

- .... ein vegetarisches Gericht,
- .... ein Gericht mit Fleisch oder Fisch
- .... Salatbuffet (ab ca. 100 TeilnehmerInnen)

Unser Mittagessen wird täglich frisch gekocht und aufgrund der kurzen Lieferzeit enthält es alle wichtigen Vitamine und Ballaststoffe.

Unser Mittagessen ist ernährungs-physiologisch ausgewogen. Unsere MitarbeiterInnen haben sich speziell in die Ernährungslehre für Kinder eingearbeitet. Die Produktion wird geleitet und überwacht von einer Dipl.-Ökotrophologin.

Bei der Essenszusammenstellung und den Portionsgrößen richten wir uns nach den Richtlinien der „Deutschen Gesellschaft für Ernährung“, Frankfurt, und dem „Institut für Kindernahrung“, Dortmund.

Die speziellen Wünsche der Schüler und Schülerinnen werden selbstverständlich in die Speisepläne eingearbeitet und berücksichtigt.

Unsere Qualitätsgarantie:

### **Die Stattküche**

- .... verwendet frische Rohprodukte, wie Honig, Vollgetreide, Obst, Gemüse, Milch und Milchprodukte sowie naturbelassene Öle und Fette;
- .... verzichtet fast vollständig auf Obst- und Gemüsekonserven jeder Art;
- .... verarbeitet vorwiegend Produkte aus der der eigenen Region – das bedeutet kurze Transportwege und keine industrielle Konservierung;
- .... bietet überwiegend Frischprodukte der Jahreszeit, die möglichst aus kontrolliertem biologischen Anbau sind;
- .... bereits heute beträgt der Anteil an Produkten aus biologisch-kontrolliertem Anbau über 25%;
- .... verzichtet möglichst auf jede Art chemischer Konservierungsstoffe oder „Schönungsmittel“;
- .... liefert in wiederverwertbaren Isolierbehältern, statt in Wegwerf- Alublechen, Styropor- oder Pappmüll;
- .... bezieht die Kartoffeln überwiegend aus kontrolliert biologischem Anbau und lässt sie in den Freckenhorster Werkstätten schälen;
- .... stellt sich freiwillig umfassenden Qualitätskontrollen