

Kita und Schulverpflegung

Start des Coachingprojekt Gesunde Kitaverpflegung ab September 2015 mit 3 Kindergärten .

(Hausen, Schlesienstraße und Donauaalthem)

Der Speiseplan wird nach den derzeit gültigen Richtlinien der DGE

(Deutsche Gesellschaft für Ernährung) erstellt.

Kriterien sind z.B. pro Woche 1 x Fleisch, 1 x Seefisch, Vollkornnudeln, täglicher Gemüseanteil in Form von Suppe, Gemüsebeilage oder Salat.

Hochwertige Milchprodukte wie z.B. Frischer Parmesankäse der einen 3 fach höheren Calciumgehalt hat wie herkömmlicher Reibkäse

Die Zufriedenheit der Kinder steht dabei natürlich an erster Stelle.

Am 16.06 2016 Feierliche Übergabe der Urkunden durch den Minister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Herrn Helmut Brunner.

Inzwischen sind 6 weitere Kindergärten eine Grundschule und eine Mittelschule in Dillingen dazugekommen.

Frisch gekocht und Lieferanten aus der Region ist die Philosophie der Fa. Navitas Gekocht wird bei bei der BSH Hausgeräte GmbH in Dillingen.

Ein regelmäßiger Austausch mit den verantwortlichen Betreuerinnen findet statt.

Durch ein weiteres Projekt der Bayerischen Regierung, die energieeffiziente Küche (ENKÜ) konnten wir den CO 2 Gehalt der verwendeten Lebensmittel, den Stromverbrauch sowie die Abfallvermeidung reduzieren.

So verarbeiten wir z.B. keine Tomaten, Gurken oder Paprika in den Wintermonaten. Sondern verwenden wir Salat und Gemüse die in dieser Jahreszeit vor Ort geerntet werden

