



An den Reesenbetten 13  
24782 Büdelsdorf  
Tel. 0 43 31 / 35 58 -0  
Fax 0 43 31 / 35 58 -50  
Email [start@bruecke.org](mailto:start@bruecke.org)  
Internet [www.start-sh.de](http://www.start-sh.de)

## **Großküche für Kinder und Jugendverpflegung**

### **Start GmbH, Büdelsdorf**

Die Großküche der Start GmbH kocht zurzeit täglich 600 Essen für ca. Kindertagesstätten, Schulen und Jugendeinrichtungen.

Als ältestes Integrationsunternehmen S-H beschäftigen wir 42% schwerbehinderte MitarbeiterInnen nach Tariflohn.

### **1. Qualitätsleitlinien**

Die Großküche Büdelsdorf möchte mit der größten Schnittmenge möglichst alle Kunden und Kundenwünsche zu befriedigen. Grundlage dabei sind die Regeln der Deutsche Gesellschaft für Ernährung - und natürlich die Wünsche unserer KundInnen.

Die Mahlzeiten sollen gesund, ausgewogen und schmackhaft sein.

1. Lebensmittelvielfalt
2. Schonend zubereiten – dämpfen, schmoren, wenig braten
3. täglich Gemüse oder Obst
4. Milch und Milchprodukte täglich
5. Fisch ein-/ zweimal die Woche
6. Fleisch einmal die Woche
7. Eier alle drei Wochen
8. reichlich Getreideprodukte sowie Kartoffeln
9. Wenig Fett und fettreiche Lebensmittel
10. Zucker und Salz in Maßen

Die gemeinsamen Mahlzeiten sind in der Kinder- und Jugendverpflegung zudem Teil eines pädagogischen Konzeptes. Die Kinder sollen Nahrungsmittel er/kennen lernen. Die Komponenten sollen demzufolge für die Kinder erkennbar sein, z.B. in Form von klaren Suppen bzw. Gemüse ohne Soßen.

## 2. Empfehlung an unsere Kunden

Durch Transportzeiten können Qualitätsverluste entstehen. Deswegen sollten bei größeren Entfernungen mindestens einzelnen Komponenten (Gemüse, Nudeln u.a.) vor Ort regeneriert werden, damit sie vitaminreich und bissfest bleiben.

Reichlich Flüssigkeit (z. B. Wasser) sollte täglich zum Essen serviert werden.

## 3. Grundstruktur des Speiseplans

### Hauptgericht

1-2 wöchentlich Fleisch (Schwein, Pute, Rind)

1 wöchentlich ein Nudelgericht

1 wöchentlich ein Fischgericht

wenn gewünscht: 1 wöchentlich einen Suppen- und Süßspeisentag

### Dessert und Nachtisch

1-2 wöchentlich Joghurt oder Quarkspeise, Grütze (von uns selbst produziert, ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe)

2 wöchentlich bieten wir frisches Obst an

1 wöchentlich kochen wir in eigener Herstellung einen Pudding - ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe

Wenn kein Dessert gewünscht wird, kann ersatzweise Obst Salat oder Rohkost geliefert werden

Der Speiseplan wiederholt sich alle 6 Wochen.

## 4. Sonderkost

Diese Sonderkostformen können wir in unserer Küche produzieren:

Vegetarisches Essen

Schweinefleisch freies Essen

Laktose freies Essen

Nussfreies Essen

Weizenfreies Essen

Für Diabetiker Kindern können Angaben über die Inhaltstoffe gemacht werden (z.B. Suppen – mit oder ohne Kartoffeln)

Sonstige Bedarfe (Glutenfrei, Diabetiker Essen mit BE Angaben) werden eingekauft über Hofmann-Menü-Service. Hier liegt ein erhöhter Einkaufspreis vor.