

Leitbild Catering IBS Terra Nova Küsnacht

Caterer: Romantik-Hotel Sonne (4*), 8700 Küsnacht/ZH
Küchenchef: Herr Markus Vollweiter

Lunch-Konzept:
Montag: Pasta
Dienstag: Fleisch oder Fisch
Donnerstag: Vegetarisch
Freitag: Nationentag

Menü-Aufbau:
1. Fleisch-/Fisch- oder Vegi-Menü
2. Beilage (Kartoffeln, Reis, Ebly, etc.)
3. Gemüse gekocht
4. Rohkost
5. Salat
6. Dessert
7. frische Früchte

Herkunftsangaben:

- Fleisch: Bio-Qualität aus CH-Produktion, (zertifizierte Partnerbetriebe)
Fa. Mérat & Cie. AG, Zürich (www.merat.ch)
- Geflügel: Frisch-Geflügel CH, zertifiziert nach ISO 9001, BSA, BTS, OnVu
Fa. Kneuss (www.kneuss.com)
- Fisch: Frisch-Fisch-Qualität, zertifiziert nach ISO 9001
Fa. Rageth Comestible, Landquart (www.rageth.ch)
- Gemüse/Früchte: Fa. Reust, Zürich, zertifiziert nach SQS und IQ-Net
(www.reust.ch)
- Backwaren: Bäckerei von Burg, Küsnacht
(www.vonburgbaeckerei.ch)
- Vegetarische Produkte: Fa. E.J. Gmür AG, Zürich (www.gmuer.ch)
- Milchprodukte: Fa. Burra AG, Schlieren, zertifiziert nach ISO 9001 + 14001 etc.
(www.burra.ch)
- Vollkorn-Produkte: Fa. Scana, Regensdorf, zertifiziert nach ISO 9001, 14001 +
22000 + Green Logistics-Standards (www.scana.ch)

Grundsätze:

- Generell:
- Eigens produzierte Menüs und kurze Lagerzeiten
 - 30 % vegetarische Menüs in genau abgestimmten Rhythmus
 - Die Menügestaltung wird dem Geschmack und den Bedürfnissen der Kinder angepasst
 - Ausreichende und kind-gerechte Mengen
 - Individuelle Menüanpassungen für Allergiker in Absprache mit den Eltern
 - Einwandfreie Hygiene in der Produktion und Verteilung der Lebensmittel
 - Engagement zur Qualitätssicherung
 - Offenheit gegenüber Wünschen der Eltern bezüglich Optimierung der Menüs
- Fleisch / Fisch:
- Wir verwenden hauptsächlich Fleisch in Bio-Qualität aus Schweizer Produktion
 - Ausgewogenheit zwischen Rind-, Kalb-, Schweinefleisch und Geflügel ist gewährleistet
 - Der Lieferant unseres Caterers verbürgt sich für artgerechte Tierhaltung und Fleisch aus lokaler Herkunft
 - Wir bieten immer eine vegetarische Alternative zum Fleisch- oder Fisch-Menü an
- Gemüse, Früchte, Salate:
- Bevorzugung von biologischen Frischprodukten aus lokaler Produktion. Verwendung von saisonalen Produkten ist uns wichtig
 - Wir bieten täglich Rohkost in Form von frischem Blattsalat und Gemüse-Sticks
- Fette:
- Unser Caterer verwendet kaltgepresstes, biologisch hergestelltes Sonnenblumen- und Olivenöl = hoher Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren, Omega-3 und Vit. E
- Salz und Gewürze:
- Es werden vorzugsweise Meersalz und frische Kräuter verwendet
- Kohlenhydrate:
- Wir bieten zudem regelmässig gesunde Vollkorn-Varianten von Reis und Teigwaren an

Ebenfalls richtungsweisend für die Gestaltung unserer Mittags-Menüs sind für uns die Empfehlungen des Schulgesundheitsdienstes der Stadt Zürich (http://www.stadt-zuerich.ch/content/ssd/de/index/gesundheit_und_praevention/schularzt/ernaehrung/ernaehrungsrichtlinien.html#)