



... iss einfach gut!

Kita- und Schulverpflegung

Information zur Mittagsversorgung

In unserer Küche in Luckenwalde bereitet unser Küchenteam täglich frisch 2 Wahlmenüs für Schul- und Kindergartenkinder. Dabei handeln wir nach dem Grundsatz, alle Speisen gesund und schmackhaft zubereitet, zu fairen Konditionen anzubieten.

Unsere Menüs werden von unserem Küchenteam nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) für die Kindereinrichtungs- und Schulverpflegung geplant und unter Einsatz hochwertiger Zutaten zubereitet.

Unser Küchenteam sorgt schon bei der Speiseplangestaltung für die nötige Ausgewogenheit und einen hohen Anteil an gesunden Komponenten.

Unter anderem achten wir beim Lebensmitteleinsatz auf:

- ein abwechslungsreiches Angebot an Speisekartoffeln, Reis, Teigwaren, Brot, Brötchen und anderen Getreideprodukten
- das Angebot von maximal zwei Fleischgerichten in der Woche
- das Angebot von mindestens einem Seefisch-Gericht pro Woche
- das Angebot von reichlich Vollkornprodukten, Gemüse, Obst oder Salat

Bei der Speisenplanung & Herstellung achten wir besonders auf:

- eine fettarme und nährstoffschonende Zubereitung,
- den sparsamen Einsatz von Zucker und Jodsalz,
- die bevorzugte Würzung mit frischen oder tiefgekühlten Kräutern,
- ein möglichst saisonales Angebot von Lebensmitteln und
- die Berücksichtigung kulturspezifischer und regionaler Essgewohnheiten sowie religiöser Aspekte.

Mehr Informationen zu unseren Speiseangeboten halten wir für Sie auf unserer Homepage: www.luba-kueche.de bereit.

Nähere Informationen zum „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kindergärten“ finden Sie im Internet unter www.schuleplusessen.de.

Ihr Stadtküchenteam
der LUBA GmbH