

PALMENKÜCHE

- Kurze Vorstellung unsere Leitungsperonal und zugleich Familie (Familienunternehmen) -



Nadia

- Geschäftsinhaberin -
- Köchin -
- Leitung Schulverpflegung -
- Kalte Küche & Desserts -



Faris

- Koch -
- Mann für alle Gerichte -



Aussi

- Koch -
- Vegetarische & Vegane Küche -



Humam

- Geschäftsführer -
- Ernährungscoach (IHK) -
- B.Sc. Mangement & Digitalisierung -

Schulen haben besondere Anforderungen, auf die wir uns seit vielen Jahren erfolgreich eingestellt haben.

Die Bereitschaft, sich im späteren Leben ausgewogen und vollwertig zu ernähren oder in die eigene Gesundheit zu investieren, hängt wesentlich auch von schulischen Erfahrungen ab. Deshalb trägt zur Entwicklung und Festigung von Handlungs- und Geschmacksmustern bei, was täglich in der Schule gegessen und getrunken wird. Das Schulesen trägt damit zur Gesundheitsbildung bei und übernimmt eine gesundheitspolitische Aufgabe. Außerdem lernen Kinder besser und bringen gute Leistungen, wenn die Schulverpflegung für eine ausgewogene Ernährung sorgt.

MIT DIESEM BEWUSSTSEIN NENNEN
WIR UNS AUCH..



GEMÜSE-LIEBHABER

Jedes Mittagessen bei uns enthält mindestens eine Komponente Gemüse, frischen Salat oder knackige Rohkost

FRISCHE-FANATIKER

Unser Credo: Nur wer selbst kocht, kann entscheiden, welche Zutaten im Essen landen.

OBST-JUNKIES

Obst als Abschluss des Mittagessens finden wir super und bieten es daher mind. 3x pro Woche an – auf Wunsch auch gerne öfter.



UND KOCHEN..



...SALZARM & ZUCKERREDUZIERT

Kinder mögen keine stark gewürzten Gerichte und ungesund sind zu viel Salz und Zucker zudem auch noch. Ein guter Grund für uns, den Salzgehalt in unseren Gerichten auf ein Minimum zu reduzieren und Zucker aus den Rezepturen für Soßen, Suppe oder Gemüse komplett zu verbannen.

...ABWESCHLUNGSREICH

Nudeln mit Tomatensoße sind zwar der Renner unter den Kindern, allerdings sollte dieses Gericht deshalb nicht jede Woche auf dem Speiseplan stehen. Wir verfolgen bei unseren Speiseplänen den Richtlinien der DGE und den Wünschen unserer kleinen Kunden.



...NACHHALTIG

Wir vertreten die Meinung: Täglicher Fleischkonsum ist umweltschädlich und muss nicht sein! Fleischgerichte stehen daher nur 1x pro Woche auf dem Speiseplan.

& UNTERSTÜTZEN DEN REGIONALEN ANBAU

Wir beziehen unser Gemüse täglich frisch aus regionalem Anbau und haben einen Biowareneinsatzwert von ca. 30-40%

UNSERE SPEISEPLÄNE ENTSPRECHEN DEM QUALITÄTSSTANDARD DER DGE UND SEHEN WIE FOLGT AUS:

TÄGLICH GETREIDE,
GETREIDEPRODUKTE
ODER KARTOFFELN

TÄGLICH GEMÜSE, SALAT
ODER HÜLSENFRÜCHTE!

MIND. 2X DIE WOCHE
MILCH & MILCHPRODUKTE

MIND. 1X DIE WOCHE
VOLLKORNPRODUKTE

MIND. 3X DIE WOCHE
FRISCHES OBST!

MAX. 2X DIE WOCHE
FISCH & FLEISCH

Unser Weg und Referenzschulen:

