

Tagesschule Marzili/Sulgenbach

Catering für die Tagesschulen Marzili / Sulgenbach mit Zertifikat Fourchette Verte - kurz zusammengefasst:

- Fourchette Verte Betriebe bieten gesunde und ausgewogene Tagesteller oder Menus nach dem Prinzip der Ernährungspyramide an. Ein gelabeltes Menu beinhaltet ein bis zwei Lebensmittel mit Nahrungsfasern, Vitaminen und Mineralstoffen (z.B. Gemüse), ein stärkereiches Lebensmittel (Kohlenhydrate wie z.B. Reis, Kartoffeln) und ein proteinreiches Lebensmittel aus tierischen und/oder pflanzlichen Quellen (z.B. Fleisch, Fisch, Käse, Tofu, Hülsenfrüchte).
- Lokale und saisonale Produkte bevorzugen
- Vitamin- und mineralstoffschonende Zubereitungsarten wählen
- Sparsam salzen
- Qualitativ hochwertige und angepasste Fettquellen verwenden
- Fettreiche Speisen meiden

Für jede Altersgruppe der Konsumentinnen und Konsumenten sind Kriterien für die Menüzusammenstellung formuliert. Unserer Caterer, die Zieglerküche, setzt diese Vorgaben um.

Unter folgendem Link

https://www.fourchetteverte.ch/media/filer_public/1f/45/1f45bab2-53d8-4513-84a8-10429ef5c332/fv_brochure_junior_de_web.pdf finden Sie mehr Informationen.

Aus diesem Grund möchten wir auch nicht, dass Kinder eigene/s Essen/Getränke von daheim in der Tagesschule verzehren oder Kuchen z.B.für alle zum Geburtstag mitbringen.

Herzlichen Dank!