

Kurze Info zu unseren Lieferfirmen und Lebensmittel

Wir werden beliefert von:

Fa. Schwarzwaldmilch

aus Freiburg

1 - 2 mal wöchentlich



liefert Joghurt und Quark - auch in BIO, sowie Bio Frischmilch, BIO H-Milch und Schwarzwaldmilch Markenbutter.

Außerdem lactosefreie Produkte und alles zertifiziert nach den "Ohne Gentechnik"- Richtlinien

Metzgerei Kaltenbach

aus Schallstadt

zwei mal wöchentlich



mit

Wurst und Frischfleisch aus Baden-Württemberg

Oft auch aus dem Schwarzwald, der Ortenau und dem Markgräflerland
Frisches Puten - und Hähnchenfleisch, sowie Hähnchenwurst aus dem benachbarten Elsass - täglich frisch produziert.

auch Bio möglich

Die Wurstwaren sind frei von Laktose und Geschmacksverstärkern.

Das Geflügel bekommt keine Antibiotika, Hormone und Tiermehl gefüttert

Fa. Kaltenbach ist für den Fleischhandel Bio zertifiziert

Gemüsehandel Häringer

aus dem Elztal

2 mal wöchentlich



mit

frischem Gemüse, Kartoffeln, Salate und Obst, sowie Südfrüchte.

Fa. Häringer ist Bio zertifiziert und handelt auch mit Erzeugnissen aus ökologischem Anbau. Die Produkte kommen in der Saison aus der Ortenau, dem Markgräflerland und dem Kaiserstuhl.

Die Kartoffeln werden im Markgräflerland angebaut und verarbeitet

Fa. Häringer hat seinen Sitz am Großmarkt in Freiburg und ist zertifiziert.

auch Bio

Obstbau Uwe Miedtke

aus Kirchzarten-Burg

1 mal wöchentlich



mit

frischen Äpfeln (ganzjährig), Zwetschgen und Kirschen aus

dem Dreisamtal. Dr. Miedtke ist Fachmann und richtet sich nach den Regeln des integrierten Anbaus.



Bäckerei Großmann

aus Kirchzarten

tägliche Lieferung



mit

frischem Brot, Brötchen und Laugengebäck

Ebenso süße Teilchen und Hefezopf

Die Mehle sind aus kontrolliert ökologischem Anbau

Bäckerei Großmann ist Bio Zertifiziert

auch Bio



Teigwaren Jeremias

aus der Nähe von

Pforzheim

Lieferung nach Bedarf über CC



mit

Nudeln, Pasta, Suppeneinlagen und BIO Teigwaren

frische Eier aus dt. Bodenhaltung der Güteklasse A werden verarbeitet

Markenqualität aus Baden-Württemberg

Fa. Jeremias ist ISO zertifiziert und BIO bescheinigt

alles in Bio

Chefs Culinar

GV Vollsortimentler

Zusmarshausen / Freiburg

2 mal wöchtl. Lieferung

mit

Trockenprodukten, haltbar gemachten Lebensmitteln, **auch Bio**

Fairen Lebensmitteln, Cerealien, wenigen Tiefkühlprodukten und Fisch

Der Fisch ist größtenteils aus MSC (zertifiziert, nachhaltige Fischerei)

Chefs Culinar beliefert uns auch mit sämtlichen Non Food Artikeln und Reinigungsmitteln.

Weitere Firmen bei denen wir ab und zu bestellen



aus Stegen - 500 m entfernt

Kein Bio



Wurstwaren ausschließlich von eigenen Tieren
Diese bekommen nur eigenes Futter. Keine Verwendung von Antibiotika, Hormonen und Tiermehl.
Herstellung von eigenen Backwaren ohne Zusatzstoffe
Gemüse aus eigenem Anbau
Eier von freilaufenden Hühnern

BÜRGER

mit

aus Ditzingen B-W

wird über Chefs Culinar geliefert

Maultaschen, Schupfnudeln

auch Bio möglich

Fa. Wiberg

WIBERG

bei Bedarf

wird über Chefs Culinar geliefert

mit Gewürzen, getr. Kräuter, Würzmischungen

auch Bio möglich

Bad Dürrheimer Bio Mineralwasser

wöchentlich in Bio Qualität



alles in Bio

Wehrlebauernhof

regelmäßig

direkt ab Hof in Oberried

Bio Masthähnchen



Melcherhof

regelmäßig

direkt ab Hof im Ibental

Bio Schwein
Bio Rind
Bio Kalb



Unsere Küche ist Teilnehmer ,
im Rahmen der Bio Musterregion Freiburg,
in dem Projekt

"Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen"
des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz
Baden-Württemberg



Gefördert
durch



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Wir verarbeiten Rapsöl im Küchenbereich. Für spezielle Rezepte auch kontrolliertes Olivenöl.
 Unser Salz ist immer Jodsalz. Alle Salate und auch die Bratlinge werden frisch hergestellt.
 Das Gemüse wird bei uns nach der Lieferung frisch verarbeitet und zubereitet.
 Unsere Gewürze sind Gentechnikfrei und ohne Zusatzstoffe.
 Brühen und Soßen werden selbst hergestellt.
 Unser Eigenkontrollsystem HACCP incl. Personal - Hygieneschulungen, sowie Personaluntersuchungen
 und Abklatschproben werden durch ein Labor und die Lebensmittelüberwachung regelmäßig kontrolliert



**Küchenmeister im
 Verband der Köche
 Deutschland**

Das Küchenteam wird von Peter Bergmann und Martin Häker geleitet
 Herr Bergmann ist Küchenmeister und diätetisch geschulter Koch DGE
 Herr Häker war weltweit als Koch unterwegs und ist Fachman für Ethno Küche



DE-ÖKO-006

**Unsere Küche ist Bio zertifiziert. Wir verwenden in unseren Gerichten einzelne Zutaten in Bio Qualität .
 Diese Zutaten loben wir durch die Bezeichnung Bio auf dem Speiseplan aus.**

Wir verwenden beim Mittagstisch ausschließlich Bio Kartoffeln

Unsere verarbeiteten Nudeln und Pasta sind zu 90% in Bio Qualität

Unser frisches Rindfleisch und Masthähnchenfleisch beziehen wir in Bio Qualität

Wir verwenden nur Bio Reis und Bio Hirse. Unsere Milch ist Bio und Regional



DE-ÖKO-006

Die Menülinie mit dem

Schule+Essen = Note1-Logo



**entspricht dem "DGE-Qualitätsstandart für die Verpflegung in Schulen"
 und wurde von der
 Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)
 zertifiziert.**