

Zürich, 28. Januar 2019

## Informationsschreiben an die Eltern von Kindern in den Tagesstrukturen der Primarschule Oberglatt

### Gesunde und nachhaltige Kinderverpflegung

Sehr geehrte Mütter, sehr geehrte Väter

Die Primarschule Oberglatt und die Menu and More AG sind seit 10 Jahren in einer Partnerschaft für die Verpflegung der betreuten Kinder am Mittagstisch des KidsTreffs. menuandmore wird mit der Zubereitung und Lieferung von frischen, gesunden, vielseitigen und kindergerechten Menükomponenten und Konsumprodukten beauftragt.

menuandmore kocht täglich für eine Vielzahl an (Klein-) Kindern und Jugendlichen in der ganzen Deutschschweiz und ist die führende Spezialistin für die Belieferung von Mittagstischen von Schulen und Kinderkrippen. Wir freuen uns sehr, künftig auch Ihren Sohn oder Ihre Tochter kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Gerne informieren wir Sie nachfolgend über die wichtigsten Faktoren für die gesunde, genussvolle und abwechslungsreiche Ernährung Ihres Kindes.

### Menüplanung

Der ausgewogene und saisonale Menüplan von menuandmore wird jeweils in Zusammenarbeit mit einer diplomierten Ernährungsberaterin erstellt. Die Angebotsgestaltung orientiert sich an den aktuellsten Ernährungsempfehlungen und hält die Richtlinien der Schulgesundheitsdienste der Stadt Zürich ein. Diese stellen die Rahmenbedingungen für eine gesunde und zahnschonende Kinderverpflegung sicher. Ebenfalls ermöglicht dies die einfache Einhaltung der Richtlinien von «fourchette verte» bzw. «Leichter leben». Konkret bedeutet dies, dass regelmässig Vollkorn-, Hülsenfruchtprodukte und Kalziumquellen eingeplant werden sowie vielfältige Vitaminkomponenten verfügbar sind. Frittierte und panierte Speisen, verarbeitete Fleischerzeugnisse wie Wurstwaren und zuckerreiche Menükomponenten werden zurückhaltend eingesetzt. Täglich stehen vier verschiedene Menüvarianten zur Auswahl, die alle miteinander kombiniert werden können. Auf dieser Basis stellen die Tagesstrukturen den eigenen Menüplan für die ausgewogene und vielseitige Verpflegung Ihres Kindes zusammen.

Auch spezifische Bedürfnisse der Kinder werden bei der Menüplanung berücksichtigt. So wird weitgehend auf unbeliebte Mischrezepturen und sehr exotische Gerichte oder Komponenten verzichtet. Saucen mit Gemüseanteil werden kindergerecht püriert.

Für Kinder, welche von einer Unverträglichkeit betroffen sind, stehen verschiedene gluten- und laktosefreie Menükomponenten – als Einzelportionen verpackt – im menuandmore-Angebot zur Verfügung. Spezifische ethnische Bedürfnisse können so ebenfalls abgedeckt werden.

## Zubereitung

Die Qualität der Verpflegung hat einen direkten Einfluss auf das Wohlbefinden und die Vitalität und damit die Lernfähigkeit Ihres Kindes. Mit folgenden Massnahmen und Standards setzt sich menuandmore für gesunde Produkte und den optimalen Erhalt der Vitalstoffe ein:

- Einsatz frischer, saisonaler und hochwertiger Zutaten, möglichst lokal und aus der Schweiz
- Ausschliessliche Verwendung von Schweizer Fleisch und Geflügel sowie zertifiziertem Fisch mit MSC- oder ASC-Label
- Eier aus Schweizer Freilandhaltung
- Einsatz von Mehl, Zucker und Milch in Bio Knospe-Qualität sowie Milchprodukten aus der Schweiz
- Schonende Zubereitung nach dem «Cook and Chill»-Verfahren für den optimalen Erhalt der Vitalstoffe
- Bei der eigenen Zubereitung wird komplett auf Konservierungs- oder sonstige künstliche Zusatzstoffe verzichtet (auch kein Aromat)
- Hauptsächlichliche Verwendung von gesundem Schweizer Rapsöl (hoher Anteil an den Fettsäuren Omega 3 und 6)
- Zucker-, fett- und salzreduzierte Rezepturen, keinerlei Einsatz von Alkohol
- Sehr viele hausgemachte Produkte – auch aus der hauseigenen Konditorei

## Anlieferung und Aufwärmen

Die Speisen werden gekühlt, in Bisphenol-A-freier Lebensmittelfolie verpackt und durch menuandmore-Chauffeure direkt in den Kühlschrank der Tagesstrukturen geliefert. Das Aufwärmen der Menükomponenten erfolgt vor Ort durch das Betreuungspersonal mittels Steamer, Wasserbad oder Backofen.

## Zertifiziert und klimaneutral


menuandmore verfügt als erste Verpflegungsanbieterin über die Gold-Zertifizierung der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW in Wädenswil, die für eine kindergerechte Planung und Zubereitung des Verpflegungsangebots bürgt. Zudem erhielt die Menu and More AG die Auszeichnung für die gesunde Verpflegung in Kindertagesstätten, Horten und Mittagstischen im Rahmen des Aktionsprogramms «Leichter leben» des Kantons Zürich.

Bei menuandmore erfolgt alles, vom Einkauf über die schonende Zubereitung bis hin zur Lieferung in den Kühlschrank der Betreuungseinrichtung, klimaneutral aus einer Hand.

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Angaben einen ersten Überblick über die Verpflegungslösung von menuandmore verschafft zu haben. Für zusätzliche Informationen stehen Ihnen die Website [www.menuandmore.ch](http://www.menuandmore.ch) zur Verfügung. Bei Bedarf kann auch ein Elternabend mit Beteiligung von menuandmore sowie der Ernährungsfachfrau organisiert werden, um das Thema der gesunden Kinder-verpflegung noch eingehender besprechen zu können.

Freundliche Grüsse

menuandmore



Moritz Stauffer

Verkauf und Kundenbetreuung