



Uns ist wichtig, dass ihr wisst, wo das Essen, das mittags auf dem Tisch steht, herkommt. Neben der Bereitstellung eines köstlichen Menüs ist uns, dass die Kinder Lebensmittel und ihre Zubereitung erleben können. Nicht jede Gruppe hat die Möglichkeit ihren Ausflug zu uns zu planen. So bieten wir gerne ab diesen Herbst an, dass wir mit unseren fachkundigen Mitarbeitern an einem Vormittag vorbeikommen und mit den Kindern in eurer Küche vor Ort ein Mittagessen zusammen zubereiten. Am besten gleich einen Termin vereinbaren oder Infomaterial anfordern: catering@albrechthof.de

Unsere Speiseplangestaltung

Wir möchten, dass die Kinder, die von uns das Essen bekommen, Freude am gesunden und abwechslungsreichen Essen haben.



Unsere Speiseplangestaltung erfolgt nach einem festen System. Dies entspricht den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung für eine gesundheitsförderliche Entwicklung von Kindern. So wiederholen sich unsere Speisen frühestens nach 6-8 Wochen wieder. Dadurch bleibt es abwechslungsreich, aber auch bis dahin Unbekanntes wird beim nächsten Mal wiedererkannt. Die Kinder werden neugierig auf das Essen gemacht. In unseren Speiseplänen gibt es 2-3 x Gerichte mit Fleisch oder Fleischprodukten.

Zum einen wird dies unter ernährungsphysiologischen Aspekten empfohlen, zum anderen ist ein bewusster Fleischkonsum auch aus klimafreundlichen Gründen wichtig.

Ca. 1x/Woche steht Fisch auf dem Speiseplan, ebenso die beliebten Süßspeisen, kombiniert mit einer in der Regel gemüehaltigen Suppe vorweg. An den restlichen Tagen werden vegetarische Gerichte angeboten.

In der Ernährungspyramide der DGE ist die Verteilung anschaulich dargestellt. Da wir „nur“ das Mittagessen anbieten, ist es empfehlenswert dieses System für die weiteren Mahlzeiten am Tag bzw. am Wochenende zu übernehmen. Denn: Ernährungsgewohnheiten, die im Kindesalter erworben werden, behält man im Erwachsenenalter oft bei.

Unsere Lieferanten

Heute: Metzgerei Sonnberg - unser Fleischlieferant

Unser Lieferant für Schweine, Puten- und Rindfleisch hat seinen Standort in Österreich, in der Nähe von Linz. Der Schlachthof und die Fleischverarbeitung wurden 2004 gegründet. Es werden 100% Bio-Produkte hergestellt.

In einem in diesem Jahr neu gebauten und modernen „gläsernen Schlachthof“ sind die einzelnen Schritte der Fleischverarbeitung für Besuchergruppen durch eine Glasscheibe zu sehen. „Wir wollen zeigen, was wir machen“, so Firmen-Mitgründer Herr Manfred Huber, der uns bereits zweimal persönlich vor Ort empfangen hat und uns durch seinen Betrieb geführt hat. Die Grundlage für den guten Geschmack der Sonnberg Bio-Fleisch- und Bio-Wurstwaren sind die respektvolle, artgerechte Tierhaltung in den bäuerlichen Bio-Lieferbetrieben und der stressfreie Weg zur Schlachtung. Insgesamt 1.100 Bio-Bauernhöfe beliefern den Schlachthof mit Tieren.



Die Tiere haben auf dem Bauernhof permanenten Auslauf, bei Kühen ist das Enthornen nicht erlaubt und auf den Höfen gilt das Prinzip der Mutterkuhhaltung. Bei unseren Besuchen konnten wir uns überzeugen, dass die Firma Sonnberg der richtige Fleischlieferant für Produkte wie Fleischpflanzerl, Schnitzel, Gulasch und Geschnetzeltem von Rind, Kalb, Pute und Schwein für uns ist.

Sie wollen mehr erfahren?

Auf unserer Website finden Sie weitere Informationen rund um unseren Lieferanten „Sonnberg“ sowie zu zahlreichen weiteren Partnern. Besuchen Sie uns online! www.albrechthof.de

