



FrISChe, gesunde und leckere
Schulverpflegung.

Inhaltsverzeichnis

1. Das sind wir!
2. Qualität und Frische
3. Menüplanung
4. Bestellung und Bezahlung
5. Hygiene

1. Das sind wir!

Die Firma **FRISCHEPIRATEN** besteht seit August 2013. Wir kochen an der Grundschule in Hamburg-Sülldorf und beliefern noch in den Schulferien zusätzlich zwei Sportvereine.

Unser Anspruch ist eine nachhaltige Menüplanung, leckeres und frisch zubereitetes Mittagessen, auf das sich die Schüler freuen.

Wir wünschen uns ein offenes Feedback der Kinder, sowie Eltern und Lehrer.

2. Qualität und Frische

Wir legen großen Wert auf eine hochwertige Qualität unser Lebensmittel und nutzen größtenteils Zutaten in Bio Qualität. Unser Rindfleisch wird beispielsweise von der BIO-Fleischerei Fricke GmbH aus Schleswig-Holstein geliefert. Generell beziehen wir nur frisches Fleisch.

Darüber hinaus setzen wir auf Obst und Gemüse aus der Region und passen unser Menüplanung der Saison an.

Bei Fischprodukten werden ausschließlich Produkte mit MSC-Siegel verarbeitet. Insbesondere achten wir auf einen sparsamen Umgang mit Salz, Zucker und Fett und legen Fokus auf eine fettarme und nährstoffschonende Verarbeitung. Wir verzichten auf Geschmacksverstärker, künstliche Zusätze oder Aromen und auch synthetische Konservierungsstoffe.

Durch unsere Produktion vor Ort garantieren wir geringe Wärmehaltzeiten und verhindern so den Nährstoffverlust.

3. Menüplanung

Wöchentliche Menüplanung nach Qualitätsstandards der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.):

- ▶ 1 x Fleischgericht (+ vegetarische Alternative)
- ▶ 1 x Fischgericht (+ vegetarische Alternative)
- ▶ 3 x Vegetarisches Gericht
- ▶ 3 x Quark oder Joghurtspeise als Nachtisch
- ▶ 2 x Obst als Nachtisch

Tagesmenü enthält immer:

- ▶ Gemüsekomponente (Salat, Gemüsebeilage oder Rohkost)
- ▶ Sättigungskomponente (Kartoffeln, Reis oder Vollkorngetreideprodukt)

Bei Unverträglichkeiten finden wir immer eine individuelle Lösung.

Die Speisepläne werden 14-tägig auf unserer Webseite veröffentlicht.

4. Bestellung und Zahlung

Das Mittagessen kann bis spätestens Freitag für die darauffolgende Woche über ein Bestellformular oder via E-Mail bestellt werden. Ebenso kann sich die Schülerin oder Schüler langfristig zum Mittagessen anmelden. Die Vorbestellung fällt dementsprechend weg.

Der Preis für das Mittagessen beträgt 4,00 € inkl. Mehrwertsteuer. Die Zahlung erfolgt im Voraus durch SEPA-Lastschriftmandat oder Überweisung.

5. Hygiene

Das Küchenteam erfüllt alle Richtlinien nach HACCP und alle Auflagen des Gesundheitsamtes. Darüber hinaus nehmen die Mitarbeiter jährlich an einer Hygiene-Schulung teil, um stets die Hygienestandards zu erfüllen. Zusätzlich achten wir auf die vorgeschriebenen Richtlinien der Mülltrennung.



Emilia Júlio

mail@frischepiraten.de

+49 151 116 66 578

www.frischepiraten.de