

Selbstgemacht – das schmeckt man 😊

In unseren hausgemachten Produkten verzichten wir auf:

- Geschmacksverstärker
- Künstliche Aromen
- Zuckeralkohole
- Farbstoffe
- Emulgatoren / Stabilisatoren

Fertigprodukte werden nur vereinzelt, sorgfältig ausgesucht verwendet.

Selbstgemacht – das schmeckt man 😊

Dadurch haben wir Kontrolle über die Zutaten und können:

- ✓ den Zucker, und Salzanteil reduzieren
- ✓ den Fettanteil an ungesättigten Fettsäuren reduzieren
- ✓ frische Kräuter verwenden

Außerdem bieten wir täglich frische Komponenten durch Salat, Gemüse oder Obst

Unser Speiseplan orientiert sich an

- den Leitlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)
 - ➔ Insbesondere vollwertige Ernährung mit ausreichend frischen Zutaten
- den Qualitätskriterien für Schulverpflegung der Bayerischen Staatsregierung
- den D-A-CH
(Deutschland, Österreich, Schweiz)
Referenzwerten
 - ➔ bedarfsorientierte Nährstoffzufuhr

Arbeiterwohlfahrt Ebern e.V.

Graf-Stauffenberg-Straße 4

96106 Ebern

Telefon: 09531-944 278 7

Email: kontakt@awo-eborn.de
www.awo-eborn.de



Wo kommt unser Essen her?

selbstgemacht & regional

Obst und Gemüse

Die Firma Denscheilmann und Wellein aus Bamberg liefert uns täglich frisches Obst und Gemüse. Sie achten auf höchste Qualität sowie regionalen Anbau. Ihre Ware wird regelmäßig geprüft und ist zertifiziert mit dem QS-Zeichen (Internationalen Food Standard)



Fleisch und Wurstware:

Unsere Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von der regionalen Metzgerei Fuchs aus Ebern sowie der Metzgerei Böhnlein aus Bamberg. Diese legen wert auf regionale und artgerechte Tierhaltung. Das Fleisch wird stets frisch verarbeitet, wodurch sie höchste Qualität versprechen.



Dessert

Unsere Desserts sind alle selbst produziert, sodass wir den Fett- und Zuckergehalt selbst bestimmen können. Unsere Rezeptur beinhaltet u. A. nur 50% Zuckeranteil vom eigentlichen Standard.

Backwaren

Unsere Backwaren werden eigens von uns mit Bio-Dinkelmehl hergestellt. Kaiserschmarrn, Dampfnudeln, Hamburger-Brötchen uvm. zählen zu den selbst gemachten Produkten.

Mehl

Unser Mehl wird aus Bayer's Bio-Qualitätsmühle aus dem regionalen Kerbfeld bezogen und ist mit verschiedenen Öko- und Biozertifikaten ausgezeichnet.



Eier

Unsere Eier stammen aus dem Vier-Burgenblick-Hof der Familie Rügheimer aus Pfarrweisach. Dabei handelt es sich um regionale Eier von Hühnern aus Freilandhaltung.



Bio-Kartoffeln

Unsere Kartoffeln sind Erzeugnisse verschiedener landwirtschaftlicher Betriebe aus der Region. Soweit es die Erntemengen der Erzeuger hergeben aus Bio-Anbau.

Lebensmittel (Trockenware)

Alle weiteren Lebensmittel, Zutaten und Trockenwaren liefert uns der Einzelhandel in Ebern, sowie die Firma Walther aus Kitzingen.