



Liebe Eltern,

wir freuen uns, Ihnen Details unserer Essens-Qualität schildern zu dürfen. Seit 1993 kochen wir in unserem Familienbetrieb mit Freude und Überzeugung nach unseren Qualitäts-Richtlinien:

Täglich Frische

Die tägliche Anlieferung unserer Lebensmittel garantiert einen echten Vitamingehalt. Obst und Gemüse werden meist ohne Lagerzeiten direkt weiter verarbeitet oder ausgeliefert.

Selbstgemacht!

Wir sind stolz darauf, Ihnen mit Liebe gekochtes Essen in professioneller Qualität zu liefern. Beispielsweise werden Soßen, Suppen und Brühen bei uns aus selbst gemachten Auszügen von Fleisch oder Gemüse hergestellt, Kartoffelpüree gibt's nur von der echten Kartoffel, und vieles mehr.

Geschmacksverstärker sind bei uns tabu. Konservierungsstoffe, Farbstoffe, oder künstliche Aromen sind bei uns die absolute Ausnahme und werden, falls nicht vermeidbar, auf der Speisekarte deklariert.



Speiseplan: Die Mischung macht's

Unser Speiseplan ist auf die Bedürfnisse von Kindern und Jugendlichen zugeschnitten und nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) ausgelegt. Unsere Erfahrung garantiert gesunde Abwechslung und Frische, die Kindern schmeckt.



So viel Bio und aus der Region wie möglich

Wir sind selbstverständlich für unseren Bio-Einsatz durch die DE-ÖKO-021 zertifiziert. Der BIO-Einsatz variiert je nach Saison; welche Produkte aus BIO-Anbau stammen, weisen

wir genau auf unseren Speiseplänen aus.

Fleisch- und Wurstwaren kommen von einem Metzger aus Heidelberg mit traditioneller Herstellung. Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln immer aus der Region. Unser Obst- und Gemüselieferant ist durch GUTES AUS HESSEN e. V. zertifiziert.



Sicherheit und Transparenz

Unser Betrieb und Eigenkontrollsystem sind nach der EU-Norm zertifiziert. Diese beinhalten z.Bsp. regelmäßige mikrobiologische Untersuchungen durch ein unabhängiges Labor. Dies garantiert höchste Lebensmittelsicherheitsstandards nach HACCP.

Gerne laden wir zu einer geführten Betriebsbesichtigung für unsere kleinen Kunden ein!

Mit freundlichen Grüßen,
Stella Saracci und Firat Saracci





Cook & Chill aus Überzeugung - Details

Warum ist unser Essen im Cook & Chill-Verfahren so frisch?

Das Beispiel kennt man von Zuhause: Hält man Brokkoli oder anderen Gemüse länger warm, verliert es die schöne Farbe und wird zu weich. Deshalb „blanchieren“ Profiköche Gemüse, indem Sie es in eiskaltem Wasser „Abschrecken“. Dies ist das gleiche Prinzip wie beim Schnellkühlen. Lebensmittel und Speisen altern durch natürliche Oxidation und bakterielle Zersetzung. Unser Essen wird sofort, nachdem es bis zu 90 % zubereitet wurde, mithilfe von „Schnellkühlern“ oder „Chillern“ heruntergekühlt. So wird das Bakterienwachstum gehemmt, da die Temperaturen, in der sich Bakterien am stärksten vermehren (zwischen 80°C und 10°C), so schnell zu durchschreiten.

Warum schmeckt unser Cook & Chill-Essen so lecker?

Unser Essen wird direkt in Ihrer Einrichtung nach unseren erprobten Anleitungen regeneriert. So werden die letzten 10 % des Garprozesses fertig gegart, und das Essen wird heiß. Im Vergleich zu den anderen Verfahren wie Cook & Hold (Kochen und Warmhalten) oder Cook and Freeze (Kochen und tiefkühlen) behalten unsere schnellgekühlten Speisen Ihre Farbe und „Biss“ (Konsistenz) optimal; Das Essen ist knackig, auf den Punkt gegart und lecker.

Warum enthält Cook & Chill-Essen mehr Vitamine?

Die Vitamine und Nährstoffe werden im Moment des Schnellkühlens optimal „eingefangen“ und verfallen weitaus langsamer, als dies beim Warmhalten den Speisen der Fall wäre.

Warum ist Cook & Chill so praktisch?

Das gekühlte Essen ist bei max. 4 °C je nach Speisenart 3-4 Tage haltbar. Das Essen kann in der genau benötigten Menge regeneriert werden. Im Gegensatz zu der Warmanlieferung sind sie nicht an das Zeitfenster von maximal 3 Stunden Warmhaltezeit zu mindestens 65 ° C gebunden; Das Essen kann chargenweise zu unterschiedlichen Zeiten regeneriert werden. So sind auch unterschiedliche Essenszeiten kein Problem.

