

Liebe Eltern und Erzieher in der Kindertagesstätte,

An dieser Stelle möchte ich Sie herzlich begrüßen und die Gelegenheit nutzen, Ihnen meine Firma „Sonnenmahl“ in wenigen Sätzen vorzustellen:

Sonnenmahl bietet täglich frisch zubereitete, am Geschmackssinn von Kindern orientierte, gesunde Gerichte in einem abwechslungsreichen Speiseplan. Besonderen Wert legen wir auf die vielseitige Verwendung von Gemüse unter Beachtung der Vorlieben von Kindern. Das Essen wird sowohl nach modernen als auch tradierten Methoden verschiedener Ernährungslehren gefertigt, vollwertige Aspekte kommen ebenso zum Tragen wie regionale Rezepte „von Oma“. Das tägliche Hauptgericht wird von einer ernährungsphysiologisch sinnvollen Ergänzung begleitet; Gemüse, Obst, Dessert oder Gebäck.

Die SONNENMAHL-KÜCHE arbeitet nach folgenden Grundsätzen:

- wir stellen Speisen für Kinder im Kindergarten- und Grundschulalter her
- die verwendeten Lebensmittel stammen überwiegend aus biologischem Anbau
- die Speisen werden in Handarbeit selbst zubereitet (Bratlinge, Püree, Soßen...)
- die Zutaten werden frisch verarbeitet (frisch geschälte Kartoffeln, Möhren etc.)
- keine Verwendung von Zusatzstoffen
- ausschließliche Verwendung von Meersalz
- Priorität liegt auf regionalen Erzeugnissen (z.B. Gemüse, Apfelsaft, Fleisch)
- vollwertige, abwechslungsreiche Menüplangestaltung nach dem Jahreszeitenkalender
- dauerhaft hohe Qualität durch enge Zusammenarbeit mit der Einrichtung (Feedback)

Wir bieten vegetarische Ausweichvarianten sowie Ausweichessen für Milch- oder Eiallergiker an. Bei laktosefreien Speisen wird die Kuhmilch durch Reismilch ersetzt. Wir bemühen uns, die Ausweichessen optisch gleich oder zumindest ähnlich zu den „regulären“ Speisen zu gestalten, damit kein Ausgrenzungseffekt entstehen kann.

Das Essen kann bei Krankheit o.ä. bis acht Uhr desselben Tages abbestellt werden.

Ich freue mich auf eine kooperative Zusammenarbeit und verbleibe mit den besten Grüßen.

Jana Haase.

