menuandmore
Weil Kinder das Grösste sind!

Zürich, im Februar 2022

Verpflegung an den Schulergänzenden Tagesstrukturen der Volksschulen Kriens

Gesunde und nachhaltige Kinderverpflegung

Sehr geehrte Mütter, sehr geehrte Väter

Die Volksschulen Kriens und die Menu and More AG führen seit August 2021 eine erfolgreiche Partnerschaft für die Verpflegung der betreuten Kinder an den Mittagstischen und Horten in Kriens. menuandmore wurde mit der Zubereitung und Lieferung von frischen, gesunden, vielseitigen und kindergerechten Menükomponenten beauftragt.

menuandmore kocht täglich für eine Vielzahl an Kindern und Jugendlichen in der ganzen Deutschschweiz und ist die führende Spezialistin für die Belieferung von Mittagstischen von Schulen und Kinderkrippen. Wir freuen uns sehr, auch Ihre Tochter oder Ihren Sohn kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Gerne informieren wir Sie nachfolgend über die wichtigsten Faktoren für die gesunde, genussvolle und abwechslungsreiche Ernährung Ihres Kindes durch unser Angebot.

Menüplanung

Der ausgewogene und saisonale Menüplan von menuandmore wird jeweils in Zusammenarbeit mit einer diplomierten Ernährungsberaterin erstellt. Die Angebotsgestaltung orientiert sich an den aktuellsten Ernährungsempfehlungen und hält z. Bsp. die Richtlinien der Schulgesundheitsdienste der Stadt Zürich ein. Diese stellen die Rahmenbedingungen für eine gesunde und zahnschonende Kinderverpflegung sicher. Ebenfalls ermöglicht die saisonale Menüplanung die einfache Einhaltung der Richtlinien von «Fourchette verte – Ama terra» Konkret bedeutet dies, dass regelmässig Vollkorn-, Hülsenfruchtprodukte und Kalziumquellen eingeplant werden sowie vielfältige Vitaminkomponenten verfügbar sind. Frittierte und panierte Speisen, verarbeitete Fleischerzeugnisse wie Wurstwaren und zuckerreiche Menükomponenten werden zurückhaltend eingesetzt. Der Anteil an Produkten mit Bio- und/oder Fairtrade-Label beträgt über 24 Prozent. Täglich stehen vier verschiedene Menüvarianten zur Auswahl, die alle miteinander kombiniert werden können. Auf dieser Basis stellt der Mittagstisch den eigenen Menüplan für die ausgewogene und vielseitige Verpflegung Ihres Kindes zusammen.

Auch spezifische Bedürfnisse der Kinder werden bei der Menüplanung berücksichtigt. So wird weitgehend auf unbeliebte Mischrezepturen und sehr exotisch gewürzte Gerichte oder Komponenten verzichtet. Saucen mit Gemüseanteil werden kindergerecht püriert.

Für Kinder, welche von einer Unverträglichkeit betroffen sind, stehen knapp 50 verschiedene gluten- und/oder laktosefreie oder schweinefleischlose Menükomponenten – als Einzelportionen verpackt – im menuandmore-Angebot zur Verfügung. Spezifische ethnische Bedürfnisse können so ebenfalls abgedeckt werden. Zudem werden keine Erdnüsse in den Rezepturen verarbeitet und die verwendeten Basiszutaten wie Boullion oder Bratensauce sind alle allergen- und glutamatfrei.

menuandmore
Weil Kinder das Grösste sind!

Zubereitung

Die Qualität der Verpflegung hat einen direkten Einfluss auf das Wohlbefinden und die Vitalität und damit die Lernfähigkeit Ihres Kindes. Mit folgenden Massnahmen und Standards setzt sich menuandmore für gesunde Produkte und den optimalen Erhalt der Vitalstoffe ein:

- Einsatz frischer, saisonaler und hochwertiger Zutaten, davon 75% aus der Schweiz
- Ausschliessliche Verwendung von Schweizer Fleisch und Geflügel sowie zertifiziertem Fisch mit MSC- oder ASC-Label
- Eier aus Schweizer Freilandhaltung
- Einsatz von Mehl, Zucker und Milch in Bio Knospe-Qualität sowie alle Milchprodukte aus der Schweiz
- Schonende Zubereitung nach dem «Cook and Chill»-Verfahren (Kochen und Abkühlen) für den optimalen Erhalt der Vitalstoffe
- In der hauseigenen Zubereitung wird auf den Einsatz von Konservierungsstoffen, E-Nummern und Glutamat verzichtet
- Hauptsächliche Verwendung von gesundem Schweizer Rapsöl (hoher Anteil an den Fettsäuren Omega 3 und 6)
- Keine Verwendung palmölhaltiger Produkte
- Keine Verwendung von Flugware
- Zucker-, fett- und salzreduzierte Rezepturen, keinerlei Einsatz von Alkohol
- Viele handgemachte Produkte aus der hauseigenen Konditorei

Anlieferung und Aufwärmen

Die Speisen werden gekühlt, in Bisphenol-A-freier Lebensmittelfolie verpackt und durch Eco-drive geschulte menuandmore-Chauffeure direkt in den Kühlschrank der Tagesstruktur oder dem Mittagstisch geliefert. Das Aufwärmen der Menükomponenten erfolgt vor Ort durch das Betreuungspersonal mittels Steamer, Wasserbad oder Backofen.

Zertifiziert, treibhausgasneutral und palmölfrei

menuandmore verfügt als erste Verpflegungsanbieterin über die Gold-Zertifizierung der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Wädenswil, die für eine kindergerechte Planung und Zubereitung des Verpflegungsangebots bürgt. Ausserdem ist menuandmore die erste komplett palmölfreie Verpflegungsanbieterin der Schweiz und leistet damit einen wichtigen Beitrag zur ökologischen Nachhaltigkeit.

Bei menuandmore erfolgt alles, vom Einkauf über die schonende Zubereitung bis hin zur Lieferung in den Kühlschrank der Betreuungseinrichtung, treibhausgasneutral aus einer Hand.

Wir hoffen, Ihnen mit diesen Angaben einen Überblick über die Verpflegungslösung von menuandmore gegeben zu haben. Für zusätzliche Informationen steht Ihnen unsere Website www.menuandmore.ch zur Verfügung. Gerne stehen wir Ihnen persönlich für weiterführende Informationen zur Verfügung.

Freundliche Grüsse

M. Stauffer

Moritz Stauffer
Leiter Geschäftsentwicklung und Kundenbetreuung

Marc Steiner
Geschäftsentwicklung und Kundenbetreuung

Menu and More AG
Sihlquai 340
8005 Zürich

Zentrale 044 448 26 11

info@menuandmore.ch

Gedruckt auf 100 % Recyclingpapier
ausgezeichnet mit dem «Blauen Engel»