

An alle Mitwirkenden

Wir freuen uns, dass Sie in diesem Jahr an unserer Bio-Aktion in der Adventszeit mitmachen und ein „weihnachtliches Biomenü“ anbieten möchte.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und guten Appetit!

Hinweise und Tipps:

Für die Planung/ den Einkauf

- Verwenden Sie, wenn möglich bio, regionale und saisonale Lebensmittel.
- Die hier gewählten Portionsgrößen der Hauptgerichte entsprechen den Orientierungswerten einer Mittagsmahlzeit des Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE), diese muss in der jeweiligen Altersgruppe angepasst werden.
- Die Mengenangaben zu Kartoffeln und Gemüse beziehen sich auf die geputzte Rohware.
- Achten Sie ständig auf den hygienisch einwandfreien Umgang mit Rohwaren wie Eiern, Fleischwaren oder Fischwaren. Kritische Lebensmittel sollten immer gekühlt, sauber aufbewahrt und anschließend korrekt durchgegart werden.

Für die Zubereitung

- Für Kräuter und Gewürze sind in den Rezepten keine Mengen vorgegeben. Schmecken Sie nach Ihrer Erfahrung passend für Ihre Tischgäste ab. Gestalten Sie die Kräutergewürzauswahl passend zum Menü weihnachtlich ab.
- Unterstützen Sie die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz. Verwenden Sie bei allen Rezepten Zucker, Fette und Salz nur sparsam.

Für die Ausgabe

- Nehmen Sie unbedingt die korrekte Auszeichnung der Bio Waren oder Rohstoffe vor. Hierfür haben Sie gesonderte Informationen erhalten.
- Nehmen Sie unbedingt die Allergenkennzeichnung entsprechend der von Ihnen verwendeten Zutaten vor und kennzeichnen Sie diese deutlich.
- Als Getränk zu allen Gerichten empfehlen wir Wasser oder ungesüßte Früchte- sowie Kräutertees. Diese können ebenfalls in Bioqualität oder aus fairem Anbau stammen.