

Zürich, im Mai 2024

Informationsschreiben für Eltern von Kindern in der 5. und 6. Klasse sowie der Oberstufe der Schule Rapperswil-Jona

Gesunde und nachhaltige Kinder- und Jugendverpflegung

Sehr geehrte Mütter, sehr geehrte Väter

Die Schule Rapperswil-Jona und die Menu and More AG sind seit dem Schuljahr 2016 / 2017 in einer Partnerschaft für die Verpflegung der betreuten Kinder und Jugendlichen.

menuandmore wurde mit der Zubereitung und Lieferung von frischen, gesunden, vielseitigen und kindergerechten Menükomponenten beauftragt.

menuandmore kocht täglich für eine Vielzahl an (Klein-) Kindern und Jugendlichen in der ganzen Deutschschweiz und ist die führende Spezialistin für die Belieferung von Mittagstischen von Schulen und Kitas. Wir freuen uns sehr, künftig auch Ihr Kind kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Gerne informieren wir Sie nachfolgend über die wichtigsten Faktoren für die gesunde, genussvolle und abwechslungsreiche Ernährung.

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 die Richtlinien der Schulgesundheitsdienste der Stadt Zürich ein. Diese stellen die Rahmenbedingungen für eine gesunde und zahnschonende Kinderverpflegung sicher. 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 einem Nachhaltigkeitslabel (Bio etc.) beträgt über 37 Prozent. Täglich stehen vier verschiedene Menüvarianten zur Auswahl, die alle miteinander kombiniert werden können. Auf dieser Basis stellt der «Offene Mittag» Rapperswil-Jona den eigenen Menüplan für die ausgewogene und vielseitige Verpflegung Ihres Kindes zusammen.

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

Für Kinder, welche von einer Unverträglichkeit betroffen sind, stehen knapp 50 verschiedene Menükomponenten ohne Gluten und/oder Laktose oder Schweinefleisch – 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 Bouillon oder Bratensauce sind alle allergen- und glutamatafrei.

Zubereitung

Die Qualität der Verpflegung hat einen direkten Einfluss auf das Wohlbefinden und die Vitalität und damit die Lernfähigkeit. 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 70% 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 für den optimalen Erhalt der Vitalstoffe
- In den selbst zubereiteten Menükomponenten wird auf den Einsatz von künstlichen Konservierungsstoffen, E-Nummern verzichtet
- Hauptsächlichliche Verwendung von gesundem Schweizer Rapsöl (hoher Anteil an den Fettsäuren Omega 3 und 6),
- Keine Verwendung palmöhlhaltiger Produkte oder Glutamat
- Keine Verwendung von Flugware
- Zucker-, fett- und salzreduzierte Rezepturen, keinerlei Einsatz von Alkohol
- Sehr viele hausgemachte Produkte – auch 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 Mittagstischinstitution geliefert. Das Aufwärmen der Menükomponenten erfolgt vor Ort durch das Betreuungspersonal mittels Steamer, Wasserbad oder Backofen.

Zertifiziert, palmölfrei und persönlich

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 aus einer Hand.

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

Freundliche Grüsse



Moritz Stauffer

Leiter Geschäftsentwicklung und Kundenbetreuung