



Essensstandards in unseren Kinderbetreuungseinrichtungen Beim Essen setzen wir auf Regionalität, Qualität, Ressourcenschonung und Tierschutz

Unsere Betreuungseinrichtungen beliefern wir mit den Speisen aus unserer Mensa Moltke. Wir erfüllen in unserer Hochschulgastronomie hohe Standards auf die wir stolz sind und über die wir Sie gerne informieren.

Wir sichern Ihnen hohe Qualität der Speisen und hygienische Sicherheit zu. Vitaminempfindliche Speisen wie z.B. Gemüse und Salate werden so kurz als möglich vor den Ausgabezeiten zubereitet. Das Studentenwerk Karlsruhe erhielt vom DIG (Deutsches Institut für Gemeinschaftsverpflegung) die höchste Auszeichnung. Dies ist unter anderem darin begründet, dass wir nachfolgend aufgeführte Punkte nachhaltig umsetzen.

- Teigwaren in Bioqualität
- höchst möglicher Einsatz von regionalen Produkten
- grundsätzlicher Einsatz von deklarationsfreien Lebensmitteln (derzeit erreichter Anteil liegt bei ca. 95%)
- ausschließliche Verwendung von Eiern aus Freilandhaltung, teilweise Bioqualität
- vegetarisches Angebot
- Verwendung von Qualivo-Rindfleisch (Entspricht Biostandard)
- Verwendung von MSC-Zertifizierten Fisch

Die Biokomponentenzertifizierung, MSC-Zertifizierung sowie der Einsatz von Eiern aus Freilandhaltung werden von unabhängigen Prüfstellen regelmäßig kontrolliert.

Des Weiteren unterziehen wir uns regelmäßigen unabhängigen Hygienekontrollen, Bestandteile der Kontrollen sind, Lebensmitteluntersuchungen, Trinkwasseruntersuchungen, Umgebungsuntersuchungen, Hygieneschulungen nach DIN 10514, Folgebelehrungen gemäß IfSG sowie Betriebsbegehungen und HACCP-Audits.

Für uns ist es wichtig, dass keine unverträglichen/ungeeigneten Stoffe im Essen landen. Deshalb fertigen wir **Essen weitestgehend ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe**. Die Leiterin achtet darauf, dass die wenigen Waren, die Zusatzstoffe enthalten, (wie Alkohol in einer Schwarzwälder Kirschtorte), nicht in die Kita kommen.

Unsere Teigwaren sind Bioprodukte.

Unser Rindfleisch kommt von einer Erzeugergemeinschaft, mit hohen ethischen Ansprüchen. Es entstammt der Region Hohenlohe. Artgerechte Tierhaltung und hohe Fleischqualität stehen im Mittelpunkt. **Die Qualität des Fleisches entspricht dem Biostandard.** Details finden Sie unter www.qualivo.de

Alle **Eier kommen von freilebenden Hühnern**. Dafür hat unsere Campusgastronomie die Auszeichnung „Das goldene Ei“ erhalten

Der von uns verarbeitete Fisch hat das blaue Siegel des **MSC-Fischfangs** (Marine Stewardship Council), das weltweit Vertrauen genießt und für umweltbewussten und nachhaltigen Fischfang steht.

Nicht umsonst hat unsere Hochschulgastronomie die Zusage der Stadt Karlsruhe für die Schulverpflegung bekommen.

Darüber hinaus werden die Kinder beim Frühstücks- und Nachmittagsimbiss mit kleingeschnittenem Obst und Rohkost versorgt. Mittwochs ist bei uns Brotbacktag. Eine Erzieherin backt frisches Vollkornbrot, das warm aus dem Ofen am besten mit Butter schmeckt. Essen ist ein Stück Kultur und wichtiger Bestandteil des Wohlbefindens.

Gesundes, nachhaltiges und regionales Essen ist uns wichtig.

Einsatz von Qualitätswaren im Studentenwerk



Marine Stewardship Council
Fisch und Meeresfrüchte aus zertifiziert nachhaltiger Fischerei

