

Generelle Informationen

Unsere Lieferanten

- Fleisch / Wurst
 - › Döbelner Fleischwaren
- Brot / Brötchen
 - › Erntebrot Döbeln
- Obst / Gemüse / Kartoffeln
 - › Kartoffelmeister Köhra (bei Leipzig)
- Milchprodukte
 - › Milchbauer St.Gangloff
- Tiefkühlprodukte / Trockenprodukte
 - › Jomo Citti (Zorbau / Sachsen – Anhalt)

FAQ's

■ Verwenden Sie Frischmilch oder Milchpulver?

- › Bei uns kommen beide Produkte zum Einsatz. Die Verarbeitung von Milchpulver hat technologische Gründe.

■ Verwenden Sie frische Eier?

- › Wir verwenden aufgeschlagenes und pasteurisiertes Frischei (Hühnereier aus der Schale sind in der Gemeinschaftsverpflegung verboten bzw. nur unter sehr strengen Auflagen erlaubt).
- › Des weiteren kommen gekochte Eier in Salzlage zum Einsatz.

■ Wie stellen Sie den Kartoffelbrei her?

- › Zur Herstellung des Kartoffelbreis verwenden wir Kartoffeln, Milch und entsprechende Gewürze.

■ Verarbeiten Sie Fertigprodukte?

- › Zur Herstellung von braunen Soßen verarbeiten wir teilweise ein Basisprodukt.

■ Kommen bei Ihnen Geschmacksverstärker zum Einsatz?

- › Die von uns angebotenen Speisen enthalten keinerlei deklarierungspflichtige Geschmacksverstärker.

■ Wie erfahren die Eltern das Herkunftsland der Produkte?

- › Die Lieferanten sind zur Zeit noch nicht verpflichtet das Herkunftsland zu benennen. Sie vertreiben die Waren mit einer eigenen Etikettierung. Der Zentraleinkauf von Sodexo versucht allerdings, mit Hilfe von Zertifizierungen der Lieferanten, das Herkunftsland festzulegen. Die Kontrolle, ob die Lieferanten sich dann an die getätigten Angaben halten, ist jedoch selbst dem Lebensmittelüberwachungsamt nicht möglich.

■ Inwieweit verwenden Sie regionales Obst und Gemüse?

- › Zum größten Teil greifen wir auf regionales Obst und Gemüse zurück. Allerdings ist vor allem im Frischobst – Bereich das regionale Angebot natürlich auch von der entsprechenden Saison abhängig. Somit wäre unser Angebot stark eingeschränkt (zu Weihnachten bspw. keine Orangen oder Weihnachtsäpfel; generell keine Südfrüchte). Um dies zu umgehen, greifen wir natürlich auch auf überregionales Obst zurück.
- › Im Gemüsebereich können wir aufgrund der vorhandenen Frosttechnik glücklicherweise viele verschiedene Sorten ganzjährig anbieten.

■ Wie verhält es sich mit der Lebensmittelsicherheit?

- › Selbstverständlich verarbeiten wir die Produkte auf Grundlage der HACCP – Standards. Zusätzlich nehmen wir täglich von allen Produkten entsprechende Rückstellproben.