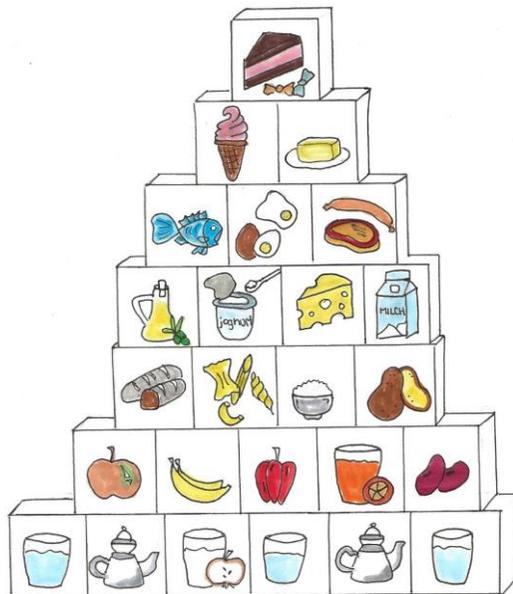




Unser Ernährungskonzept

- ✓ Gesundheitsförderliche Ernährung
- ✓ Wertschätzung der Lebensmittel
- ✓ Geschmackserziehung
- ✓ Entwicklung ästhetischer Sensibilität
- ✓ Vermittlung von Tischsitten
- ✓ Mahlzeiten als Gemeinschaftserlebnis



- ✓ Weitestgehender Verzicht auf Fertigprodukte
- ✓ Verwendung biologisch produzierter Lebensmittel
- ✓ Reduktion der Quantität der Fleischgerichte
- ✓ Steigerung der Qualität der Fleischgerichte
- ✓ Hochwertiges Obst, Gemüse – auch als Rohkost
- ✓ Abwechslungsreiches Repertoire an angebotenen Speisen