

Elternbrief zur Umstellung des Speiseplans – mehr Abwechslung, mehr Auswahl, mehr Mitgestaltung

Guten Tag liebe Eltern,

mit großer Freude und Verantwortung dürfen wir bereits seit mehreren Jahren die Kinder an Schulen und Kindergärten im Landkreis Bad Kissingen und Bad Neustadt mit gesundem Essen versorgen. Es ist uns ein echtes Anliegen, täglich zur gesunden Ernährung und zum Wohlbefinden der Kinder beizutragen.

Auf Basis unserer langjährigen Erfahrung im Bereich Schul- und Kitaessen haben wir unseren bisherigen 10-Wochen-Speiseplan nun grundlegend überarbeitet und freuen uns, Ihnen heute unseren **neuen 6-Wochen-Speiseplan** vorzustellen, der ab dem kommenden Schuljahr zum Einsatz kommen wird.

Was ist neu?

- **Kürzerer Planungszyklus:** Der neue Speiseplan umfasst 6 Wochen und beginnt nach jeder Ferienzeit wieder mit Woche 1.
- **Täglich ein Highlight-Gericht:**
Zur Auswahl stehen täglich ein Hauptgericht aus einer der Kategorien **Fleisch, Fisch, Vegetarisch** oder **Süßspeise**.
- **Salat & Dessert bleiben erhalten:**
Wie gewohnt gibt es täglich frischen **Salat vom Buffet** sowie **Obst** als Dessert.
Einmal pro Woche wird das Obst-Dessert **durch ein Milchdessert oder einen Corny-Riegel** ersetzt, um etwas Abwechslung zu bieten.
- **Gericht 4 – die konstante Wahl:**
Das sogenannte **Gericht 4** bleibt dauerhaft im Angebot und **ändert sich nicht**. Während früher nach den Ferien ein neues Standardgericht angeboten wurde, setzen wir künftig konsequent auf **Pasta Napoli** als bewährte und beliebte Alternative.
An der Ausgabe werden dazu **geriebener Käse** und **Pesto** zur individuellen Ergänzung bereitstehen.
Dieses Gericht steht allen Kindern zur Verfügung, die keines der beiden tagesaktuellen Hauptgerichte wählen möchten, damit ist stets eine verlässliche und akzeptierte Option vorhanden.
- **Neu: Wunsch-/DGE-Gericht (3. Spalte):**
Einmal pro Zyklus kann jede Einrichtung ein **Wunschgericht**, ein **Aktionsgericht** oder ein **DGE-zertifiziertes Gericht** selbst auswählen. Damit möchten wir sowohl **Abwechslung** als auch **Mitgestaltung** ermöglichen.

Unser neuer Weg: Was Kinder wirklich mögen – mit Verantwortung gekocht

In der Vergangenheit haben wir unseren Speiseplan streng nach den Empfehlungen der **DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)** gestaltet. Dabei haben wir viele wertvolle Erfahrungen gesammelt – aber auch gesehen, welche Gerichte bei den Kindern besonders gut ankommen und wo es Verbesserungsbedarf gibt. Deshalb haben wir unseren neuen Speiseplan auf Basis eigener Auswertungen und Rückmeldungen weiterentwickelt:

Was schmeckt den Kindern wirklich? Was wird gegessen – und was bleibt liegen?

Wir verbinden nun das Beste aus beiden Welten: Eine kindgerechte, ausgewogene Ernährung **mit mehr Raum für Geschmack, Abwechslung und Regionalität** – verantwortungsbewusst, mit Liebe gekocht und frisch zubereitet.

Regionalität und Handwerksqualität – von der Region, für die Kinder

Wir legen großen Wert auf **eigene Herstellung und regionale Herkunft**:

- **Fleisch aus der Rhön:**

Unsere Rinder stammen direkt aus der Rhön. Sie werden von unserem Chef und Firmen Inhaber Marcus Beran – einem **ausgebildeten Metzgermeister** – persönlich zerlegt und weiterverarbeitet. Daraus entstehen z. B. unsere beliebten **Hamburger**.

Auch das **Schweinefleisch stammt aus der Region** und wird ebenfalls in unserem Haus verarbeitet – daraus wird unter anderem z.B. die **Currywurst** hergestellt.

- **Milch aus Untereschenbach:**

Die Milch kommt vom Bauern aus Untereschenbach – daraus kochen wir z. B. unseren **Milchreis**.

- **Kartoffeln und Eier aus Salz:**

Diese Zutaten beziehen wir vom Betrieb Derleth aus Salz. Aus den **Kartoffeln** wird z. B. unser **Kartoffelbrei**, auch viele weitere Speisen basieren auf diesen regionalen Produkten.

Alle Gerichte werden **mit viel Sorgfalt, täglich frisch und mit Liebe zubereitet**. Woher genau wir unsere Produkte aktuell beziehen, können Sie unserem **Informationsflyer** entnehmen, den wir Ihnen ebenfalls zur Verfügung stellen.

Hinweis zur Essensauswahl:

Das **vegetarische Gericht** wird künftig das **Standardgericht** sein. Wenn keine Auswahl durch Eltern oder Kinder getroffen wird, erhält das Kind automatisch dieses vegetarische Gericht.

Der beigefügte **6-Wochen-Speiseplan ist bereits verbindlich geplant** und wird ab dem neuen Schuljahr umgesetzt.

Wir behalten uns jedoch kleinere Anpassungen oder Optimierungen vor – z. B. auf Basis saisonaler Verfügbarkeiten oder Rückmeldungen aus den Einrichtungen.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und freuen uns auf ein neues Schuljahr mit vielen leckeren und gesunden Mahlzeiten für Ihre Kinder!

Mit kulinarischen Grüßen

Euer Marcus Beran Team