



# **Elterninformation zur Schulspeisung in der Evangelischen Schulgemeinschaft e.V. Annaberg-Buchholz**

## **Unser VIRIDI Schul-Konzept**

### **Natürlicher Genuss für Kinder....und natürlich auch für Lehrer und Erzieher**

Seit 2002 sind wir kompetenter Partner in Annaberg – Buchholz für leckere und frisch gekochte Schulspeisung.

Wer sind wir – wir sind ein kompetentes und regionales Team aus Annaberg-Buchholz welches in der Evangelischen Schulgemeinschaft Annaberg-Buchholz die Schulküche betreibt.

Wir verwenden in unserer Küche frische und natürliche, und überwiegend ökologische Zutaten mit viel Vitaminen und Nährstoffen. Wir streben einen Bioanteil von min. 50% an. Konnten in den Vorjahren sogar zwischen 60-90% realisieren. Aufgrund der stark steigenden Preise haben wir uns aber entschieden die Quote zu senken, um den Preis stabil zu halten.

### **Damit haben wir zu kämpfen:**

- Konkurrenz der Supermarktketten am Biomarkt
- stark schwankende Preise und Qualität bei Kartoffeln durch sehr heiße Sommer
- Lieferanten haben ihre Mindestbestellwerte teils verdoppelt
- Lebensmittel sind 30% und mehr gestiegen, teils haben sich die Preise verdoppelt
- Mindestlohn steigt kontinuierlich
- schwer an Personal zu kommen

### **Darauf können Sie vertrauen:**

- Bioprodukte sind unter anderem
  - Fleisch (Putenfleisch) von BIOFINO  
[www.biofino.de](http://www.biofino.de)
  - Obst und Gemüse von Naturkost Erfurt  
[www.naturkost-erfurt.de](http://www.naturkost-erfurt.de)
  - Nudeln und Reis von Naturkost Erfurt
  - Backwaren und Mehlerzeugnisse von Micha's Naturbackstube
  - Milch und Molkereiprodukte von Naturkost Erfurt
- Regional
  - Fleisch vom Schwein und Rind (erzgebirgisches Strohschwein) so weit verfügbar immer aus der Nähe ohne großindustrielle Tierhaltung von Fleischerei Schaarschmidt

- Konventionelle Produkte sind unter anderem
  - Kartoffeln
  - Ketchup, Senf und Konzentrate
  - Fisch
  - Obst und Gemüse
  - Tiefkühl/-Bohnen-Erbesen-Spinat
  - Vollei
  - Milch und Molkereiprodukte

### Warum nicht BIO-zertifiziert?

Die Zertifizierung ist kompliziert, zeitaufwendig, Kostenintensiv und für uns als kleiner Caterer kaum umsetzbar.

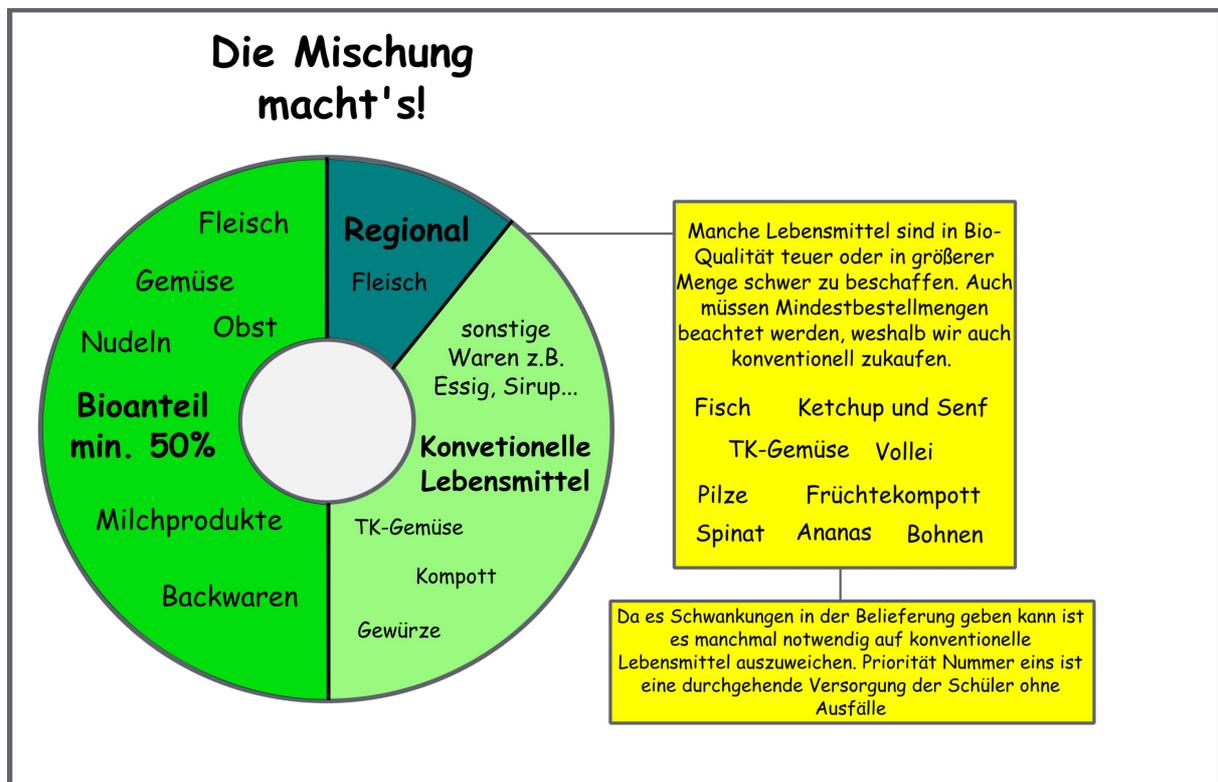
Dokumentation der Warenläufe

Dokumentation im Speiseplan

Getrennte Lagerhaltung

Getrennte Lagerlogistik

Bei Nichtverfügbarkeit von BIO-Produkten separate Dokumentation ect.



Wir streben einen Bioanteil von 50% an. Dabei muss natürlich die Stabilität des Preises gewahrt bleiben. Wir arbeiten stets an einem gut gemischten Warenkreislauf um die bestmögliche Auswahl zu erhalten.

Wir wollen:

- best mögliche Tierhaltung
- Verzicht auf Medikamente
- kein Einsatz von Pestiziden
- keine künstlichen Stoffe im Essen
- wenig raffinierter Zucker

### **Unsere Küche**

Wir, dass ist unser Teamleiter Herr Norman David und 3 Mitarbeiter/-innen aus und um Annaberg-Buchholz, Aushilfskräfte, außerdem gehört Sascha vom Projekt „Anna und Sascha“ mit seinem Betreuer Jörn Michael seit Jahren zum Team.

– unser Motto –

**Wir für die Region, wir für unsere Schulen vor ORT.**

[NEU für die Schüler und Lehrer der Evangelischen Schulgemeinschaft e.V. ab dem Schuljahr](#)

2020/2021

Menübestellung bis 07:30 Uhr täglich möglich



## Bestellsystem

Bestellungen können über das Mensa Max System erfolgen.

Die Zugangsdaten erhalten Sie von der Verwaltung der Evangelischen Schulgemeinschaft e.V.

Im Bestellsystem sind der Speiseplan als auch die Allergenkennzeichnung zu finden.

Die Abrechnung der Essenbeträge erfolgt auch über die Verwaltung der Evangelischen Schulgemeinschaft e.V.

## Kommunikation

Regelmäßig finden Arbeitskreise zum Schulessen statt. Die AG Schulverpflegung ist ein Kreis aus Geschäftsführung, Lehrer- und Schülervertreter, der Ausgabeleitung in der Mensa als auch Herr David als Küchenleiter und Frau Schönherr als Inhaberin von VIRIDI.

## Warum WIR?

Wir möchten gern mit unserem langjährigem Wissen und Können Kinder und Lehrer mit frisch gekochten und leckeren Menüs überzeugen. Wir übernehmen gerne die Verantwortung und legen mit unseren Speisen den Kindern frühzeitig den Grundstein für eine gute Gesundheit im ganzen Leben. Unser Speiseplan unterliegt den Anforderungen der DGE und wir überprüfen uns auch immer wieder selbst.

Wir kochen mit Herz und Leidenschaft!

**Wir möchten unsere Region stärken.**

Mit herzlichen Grüßen

Katja Schönherr

Inhaberin Viridi Chemnitz

## Wir bitten zu Tisch



Backfisch mit Gemüsereis und Dillsoße

Gemüseintopf mit Hömlinudeln

Marinierter Hering mit Kartoffeln

Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelstampf

Backkartoffeln mit Quark



Hütchennudeln mit Spinatsoße



Rührei mit Spinat und Kartoffeln



Verschiedene Pizzasorten



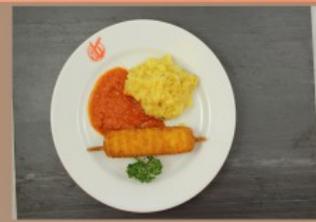
Chili con carne



Überbackene Wraps



Selbstgemachte Eierkuchen



Fischspieß mit Kartoffelpüree



Bunte Spirelli mit Carbonarasauce



Milchreis mit Kirschen



Currywurst



Wiener oder Bockwurst



wechselnde Nudelgerichte

## Wir bieten mehr als 80 verschiedene Gerichte zur Auswahl

### Täglich wechselnde Desserts z.B.

- Rohkostsalate wie Möhre-Apfel, Vitaminsalat, Rotkrautsalat, Blattsalat mit Zitronendressing, Gurkensalat
- Quark- und Joghurtspeisen
- Milchshakes
- Frisches BIO-Obst wie Äpfel, Birnen, Bananen, Orangen
- Apfelmus



gefüllte Wraps mit Salat



verschiedene Burger



Wiegebraten mit Nudelsalat



Schnitzel mit wechselnden Beilagen