

WAS BEDEUTET GUTES ESSEN FÜR DIE KIDS?

Ganz wichtig ist eine **abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung**! Denn das ist die Voraussetzung für die Gesundheit und das Wohlbefinden von Kindern und Jugendlichen.

Wie man isst, wie viel und was, das hat einen entscheidenden Einfluss auf die Entwicklung dieser Altersgruppen. Genau darum arbeiten bei apetito auch alle ganz eng mit der **hauseigenen Ernährungsberatung** zusammen. Dieses Team kümmert sich darum, dass die Menüs bestmöglich zu einer **gesunden Ernährung der Kinder und Jugendlichen** beitragen.

Aber was hilft das alles, wenn es nicht schmeckt? Darum ruhen die Küchenteams nicht eher, bis sie genau den Geschmack der jeweiligen Altersgruppen getroffen haben. Die Antwort kann man sehen: **jeden Mittag leere Teller.**

Veggie für jeden Geschmack.
Nichts als Beilagen? Von wegen.



WER IST DER GRÖßTE IM GANZEN LAND?

Wenn es um das größte Angebot für Kindertagesstätten und Schulen geht: ganz klar apetito!

- * über 500 leckere und kindgerechte Menükomponenten
- * große Auswahl an Bio-Komponenten
- * attraktive vegetarische Menüs
- * Angebote für Allergiker
- * nationale und internationale Speisen
- * Fingerfood und Trendprodukte
- * Menüs auch ab dem 1. Lebensjahr

BIO

ABSOLUT FRISCH

Wie kommt die Möhre frisch auf den Tisch?

Ganz ohne Zusatz von Konservierungsmitteln ist das Tiefkühlen die **natürlichste und schonendste Methode** zur Erhaltung der Frische.

Wenn zum Beispiel eine Möhre im Kälteschlaf ist, werden ihre wertvollen **Vitamine, Nährstoffe und der natürliche Geschmack** bestmöglich geschützt. Deshalb setzt apetito konsequent darauf, dass die erntefrischen Zutaten direkt nach der Verarbeitung schockgefrostet werden.

Wenn sie dann kurz vor dem Verzehr ganz vorsichtig in einem Combi-Dämpfer oder Heißluftgerät wieder aufgeweckt werden, dann schmecken sie praktisch noch genauso wie vorher! Frisch und ausgeruht kommen sie dann – **ganz ohne langes Warmhalten** – auf den Mittagstisch. Das sieht man den Möhren & Co. auch an!

Mit apetito frisch zubereitet

90%*

tiefkühlfrisch zubereitet

Belieferung durch eine Küche in der Nähe – 3 Stunden warm gehalten

42%*
NUR

warm gehalten

* Erhalt von Vitamin C



KANN MAN AUCH WAS SCHMECKEN, WAS GAR NICHT DA IST?



Ja, weil guter Geschmack viele gute Gründe hat! Das fängt schon beim Einkauf der hochwertigen Zutaten an, geht über die schonende Zubereitung der Speisen bis hin zur ständigen Qualitätskontrolle. Darauf kann man sich wirklich verlassen!

hier geht' zu den GUTEN GRÜNDEN



Das alles kann man schmecken, weil das Beste davon drin ist:

- + Erntefrisches Gemüse und Obst
- + Hochwertige Fleisch- und Wurstwaren
- + Selbst hergestellte Gemüse- und Fleischfonds
- + Milde Würzung bevorzugt mit Kräutern
- + Verantwortungsvoller Umgang mit Salz und Zucker
- + Einsatz ausgewählter Öle

Und dies kann man schmecken, weil es **NICHT** drin ist:

- Geschmacksverstärker
- Geschmacksverstärkende Zutaten wie Hefeextrakte und Würzen
- Phosphate und Schmelzsalze
- Farbstoffe
- Künstliche und naturidentische Aromen
- Süßungsmittel



NACHHALTIGKEIT

Wie gelingt guter Klimaschutz?

Es geht voran* - wenn alle mitmachen! Jeder kann einen Beitrag leisten, indem er darauf achtet, was er isst, woher es kommt und wie es zubereitet wird. apetito trägt auf vielfältige Weise zum Klimaschutz bei – durch **Reduzierung von CO₂** und Kompensation unvermeidlicher CO₂-Emission, nachhaltiges Energie-Management und Erhebung von Umweltdaten. Am Standort Rheine kocht apetito zudem seit 2020 mit einer **klimaneutralen Küche**.

WAS SAGEN DIE PROFIS?

Wenn der hohe Qualitätsanspruch von apetito auf die strengen Kriterien der renommiertesten Prüfstellen trifft, dann sieht man das Ergebnis an den vielen wertvollen Zertifikaten!

Unsere Zertifikate



* Das Logo „DGE ZERT-KONFORM“ kennzeichnet Komponenten, mit denen die Erstellung von Speiseplänen für eine gesundheitsfördernde Verpflegung nach den DGE-Qualitätsstandards erleichtert wird. ** 1 Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. ** 2 Fisch mit diesem Zeichen aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Aquakultur *** Dank des Verkaufs von FAIRTRADE Reis und Kakao profitieren Fairtrade-Produzenten von gerechteren Handelsbedingungen und können soziale und ökologische Verbesserungen erzielen. Eine Übersicht der zertifizierten Komponenten erhalten Sie von der apetito-Ernährungsberatung. E-Mail: ernaehrung@apetito.de

KONTAKT

Sie haben spezielle Fragen zur Ernährung?
Unsere Ernährungsberatung hilft Ihnen gern!
E-Mail: ernaehrung@apetito.de

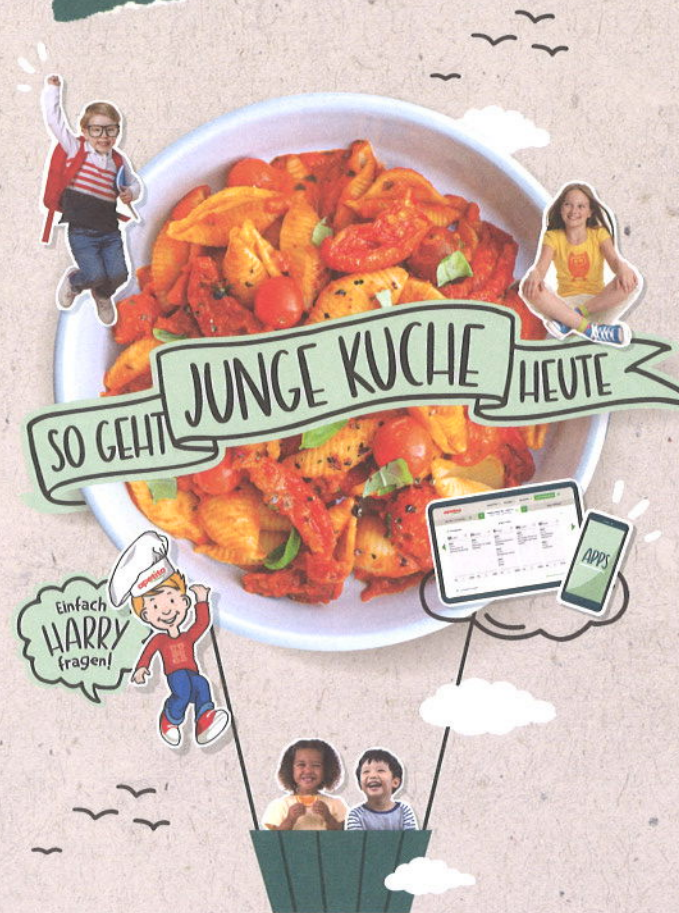
Weitere aktuelle Infos finden Sie auf
www.apetito.de



Art.-Nr. 67300

MITTAGSVERPFLEGUNG

EINFACH ERKLÄRT



apetito

