



Essen, den 29.01.2021

Liebe Schülerinnen und Schüler,
liebe Kindergartenkinder,
liebe Eltern,

wir möchten Sie darüber informieren, dass wir unsere Speisekarte zum 15.02.2021 rundum erneuert haben. Dies möchten wir jedoch nicht einfach wortlos umsetzen und bieten Ihnen mit diesem Informationsschreiben etwas Transparenz über die Beweggründe.

Die RGE Servicegesellschaft bereitet die Speisen, für die Schul- und Kitaverpflegung, bereits seit knapp 10 Jahren nach den Richtlinien der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) zu.

Wir, als städtisches Tochterunternehmen der Stadt Essen, wollen als gutes Vorbild vorangehen und mehr leisten. Deshalb beschäftigen wir uns nun schon länger mit Themengebieten wie:

„Gesunde Ernährung“, „Regional“, „Klima & Ressourcen“, „Biologisch“ und „Tierleidfreie Speisen“

In Zusammenarbeit mit dem Essener Ernährungsrat und nach zahlreichen Gesprächen freuen wir uns nun, dass wir alle Themengebiete in unserer neuen Speisekarte berücksichtigen können.

Doch was heißt das im Klartext für das Speisenangebot?

- -Fettreduziertere Zutaten und Zubereitungen
- -Erhöhung der Vollkornzutaten (1x-3x die Woche)
- -Schonendere und kürze Garzeiten (so kurz wie möglich, so lange wie nötig)
- -Zusätzlich zu 4-5 vegetarischen Gerichten auch 2 vegane Gerichte pro Woche
- -Zubereitung mit rein pflanzlichen Fetten (ohne Butter)
- -Verwendung von biologischen Zutaten (mindestens 2x die Woche)
- -Reduzierung tierischer Lebensmittel (maximal 2x die Woche Fleisch)
- -Fisch kommt ausschließlich aus MSC zertifizierter, nachhaltiger Fischerei
- -2x die Woche ist Klimetag. Hier erfolgt die Zubereitung immer komplett fleischlos, fleischreduziert oder mit klimaschonenden Zutaten und CO2 einsparenden Lebensmitteln

Dies ist sowohl für Sie als Schülerinnen und Schüler, Kindergartenkindern und auch für uns als RGE eine Umstellung und Herausforderung. Doch wir möchten zum Wohl unserer Kinder, des Tierschutzes und des Klimaschutzes diesen Schritt in Richtung Zukunft mit Ihnen gemeinsam gehen.

Da wir mit Ihnen ein weitreichendes Netzwerk an Partnern haben, können wir gemeinschaftlich viel erreichen.

Ich bedanke mich für Ihre Aufmerksamkeit und wünsche Ihnen in dieser schwierigen Zeit alles Gute und bitte bleiben sie gesund!!!

Küchenchef Catering und Gastronomie

Verlässlichkeit
hat einen Namen