



Gesunde Ernährung von Anfang an

Als Hersteller und Lieferant vollwertiger und ökologischer Biokost bereiten wir seit Dezember 2006 gesundes Essen zu, das schmeckt!

Gesund, weil wir zur Herstellung unserer Speisen ausschließlich biologisch erzeugte Lebensmittel verwenden. Unsere Gerichte werden ohne jegliche synthetische Produkte, künstliche Farb- und Süßstoffe, kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, sowie Geschmacksverstärker, Alkohol und Alkoholaromen zubereitet.

Das macht uns zu einem zertifizierten Bio-Betrieb.

Zutaten aus unserer Region sind uns sehr wichtig.

So kommt unser Biofleisch von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und von umliegenden Demeter- und Biolandhöfen. Unser Gemüse beziehen wir erntefrisch von der Arbeitsgemeinschaft Auenhof in Bauschlott und dem Demeterbetrieb Heimo Linse in Angelbachtal - um nur einige zu nennen.

Wir kochen täglich frisch, nährstoffschonend und vitaminreich in unserer Küche in Sulzfeld.

Das Essensangebot basiert auf wissenschaftlichen Erkenntnissen und trägt zur gesundheitsfördernden Ernährungsweise von Kindern bei.

Die Speisepläne folgen den Empfehlungen der Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) und berücksichtigen die Erkenntnisse aus den Projekten "Fit Kid" und "Schule+Essen= Note 1". Wir arbeiten nach der "Bremer Checkliste" und übertreffen die Vorgaben des OptimiX Programms des Forschungsinstitut für Kinderernährung aus Dortmund.

Folglich ist unser erfahrenes Küchenteam spezialisiert auf eine vollwertige und ausgewogene Mischkost. Besonders achten wir auf die ausreichende Vitaminzufuhr durch Gemüse, Obst oder Salat.



Gesunde Ernährung von Anfang an

Als Hersteller und Lieferant vollwertiger und ökologischer Biokost bereiten wir seit Dezember 2006 gesundes Essen zu, das schmeckt!

Gesund, weil wir zur Herstellung unserer Speisen ausschließlich biologisch erzeugte Lebensmittel verwenden. Unsere Gerichte werden ohne jegliche synthetische Produkte, künstliche Farb- und Süßstoffe, kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, sowie Geschmacksverstärker, Alkohol und Alkoholaromen zubereitet.

Das macht uns zu einem zertifizierten Bio-Betrieb.

Zutaten aus unserer Region sind uns sehr wichtig.

So kommt unser Biofleisch von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und von umliegenden Demeter- und Biolandhöfen. Unser Gemüse beziehen wir erntefrisch von der Arbeitsgemeinschaft Auenhof in Bauschlott und dem Demeterbetrieb Heimo Linse in Angelbachtal - um nur einige zu nennen.

Wir kochen täglich frisch, nährstoffschonend und vitaminreich in unserer Küche in Sulzfeld.

Das Essensangebot basiert auf wissenschaftlichen Erkenntnissen und trägt zur gesundheitsfördernden Ernährungsweise von Kindern bei.

Die Speisepläne folgen den Empfehlungen der Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) und berücksichtigen die Erkenntnisse aus den Projekten "Fit Kid" und "Schule+Essen= Note 1". Wir arbeiten nach der "Bremer Checkliste" und übertreffen die Vorgaben des OptimiX Programms des Forschungsinstitut für Kinderernährung aus Dortmund.

Folglich ist unser erfahrenes Küchenteam spezialisiert auf eine vollwertige und ausgewogene Mischkost. Besonders achten wir auf die ausreichende Vitaminzufuhr durch Gemüse, Obst oder Salat.



Gesunde Ernährung von Anfang an

Als Hersteller und Lieferant vollwertiger und ökologischer Biokost bereiten wir seit Dezember 2006 gesundes Essen zu, das schmeckt!

Gesund, weil wir zur Herstellung unserer Speisen ausschließlich biologisch erzeugte Lebensmittel verwenden. Unsere Gerichte werden ohne jegliche synthetische Produkte, künstliche Farb- und Süßstoffe, kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, sowie Geschmacksverstärker, Alkohol und Alkoholaromen zubereitet.

Das macht uns zu einem zertifizierten Bio-Betrieb.

Zutaten aus unserer Region sind uns sehr wichtig.

So kommt unser Biofleisch von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und von umliegenden Demeter- und Biolandhöfen. Unser Gemüse beziehen wir erntefrisch von der Arbeitsgemeinschaft Auenhof in Bauschlott und dem Demeterbetrieb Heimo Linse in Angelbachtal - um nur einige zu nennen.

Wir kochen täglich frisch, nährstoffschonend und vitaminreich in unserer Küche in Sulzfeld.

Das Essensangebot basiert auf wissenschaftlichen Erkenntnissen und trägt zur gesundheitsfördernden Ernährungsweise von Kindern bei.

Die Speisepläne folgen den Empfehlungen der Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) und berücksichtigen die Erkenntnisse aus den Projekten "Fit Kid" und "Schule+Essen= Note 1". Wir arbeiten nach der "Bremer Checkliste" und übertreffen die Vorgaben des OptimiX Programms des Forschungsinstitut für Kinderernährung aus Dortmund.

Folglich ist unser erfahrenes Küchenteam spezialisiert auf eine vollwertige und ausgewogene Mischkost. Besonders achten wir auf die ausreichende Vitaminzufuhr durch Gemüse, Obst oder Salat.

Das erprobte Angebot ist den Geschmackswünschen der Kinder angepasst und die Portionsgrößen altersgerecht berechnet.

Mit freundlichen Grüßen



Volker Dörsam Geschäftsführung Hausgemacht Bio-Catering

Biokost

Bei biologischen Lebensmitteln wird auf den Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln (Fungizide, Herbizide, Insektizide), synthetische Wachstumsförderer, synthetische Düngemittel, Antibiotika und Gentechnik weitgehend verzichtet. Ebenso werden sie keiner Lebensmittelbestrahlung unterzogen.

Pflanzenprodukte

Ernährungswissenschaftler haben herausgefunden, dass ökologische Lebensmittel deutlich mehr Nährstoffe der verschiedenen Gruppen enthalten. Nach diesen Studien enthält Bioware durchschnittlich 27% mehr Vitamin C, 21,1% mehr Eisen, 29,3% mehr Magnesium und 13,6% mehr Phosphor. Zusätzlich belegt ist das Bioprodukte durchschnittlich 15,1% weniger Nitrate enthalten.

Fleisch

Ökologisch erzeugtes Fleisch enthält aufgrund der bewegungsreicheren Haltungsmethoden weniger Fett. Weiterhin sind keine Wachstumsförderer oder zugefütterte Hormone enthalten. Der vorbeugende Einsatz von Medikamenten (insbesondere Antibiotika) ist verboten. Es liegt nahe, dass insbesondere der massive Einsatz von Antibiotika zu der bereits festzustellenden Mehrfachresistenz vieler Krankheitserreger geführt hat.

Unbestreitbar ist, dass Bioprodukte viel weniger mit schädlichen Produktionsrückständen belastet sind.

Neben den gesundheitlichen und ethischen Aspekten schätzen viele Menschen Bioprodukte aufgrund ihres intensiveren Geschmacks und ihrer besseren Qualität.

Hausgemacht Bio-Catering e.K.
Hauptstraße 107
75056 Sulzfeld
Tel. (07269) 919 908 – 0
Fax (07269) 919 908 – 23
e-mail: info@hausgemacht-catering.de
(DE-Öko-006)

Das erprobte Angebot ist den Geschmackswünschen der Kinder angepasst und die Portionsgrößen altersgerecht berechnet.

Mit freundlichen Grüßen



Volker Dörsam Geschäftsführung Hausgemacht Bio-Catering

Biokost

Bei biologischen Lebensmitteln wird auf den Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln (Fungizide, Herbizide, Insektizide), synthetische Wachstumsförderer, synthetische Düngemittel, Antibiotika und Gentechnik weitgehend verzichtet. Ebenso werden sie keiner Lebensmittelbestrahlung unterzogen.

Pflanzenprodukte

Ernährungswissenschaftler haben herausgefunden, dass ökologische Lebensmittel deutlich mehr Nährstoffe der verschiedenen Gruppen enthalten. Nach diesen Studien enthält Bioware durchschnittlich 27% mehr Vitamin C, 21,1% mehr Eisen, 29,3% mehr Magnesium und 13,6% mehr Phosphor. Zusätzlich belegt ist das Bioprodukte durchschnittlich 15,1% weniger Nitrate enthalten.

Fleisch

Ökologisch erzeugtes Fleisch enthält aufgrund der bewegungsreicheren Haltungsmethoden weniger Fett. Weiterhin sind keine Wachstumsförderer oder zugefütterte Hormone enthalten. Der vorbeugende Einsatz von Medikamenten (insbesondere Antibiotika) ist verboten. Es liegt nahe, dass insbesondere der massive Einsatz von Antibiotika zu der bereits festzustellenden Mehrfachresistenz vieler Krankheitserreger geführt hat.

Unbestreitbar ist, dass Bioprodukte viel weniger mit schädlichen Produktionsrückständen belastet sind.

Neben den gesundheitlichen und ethischen Aspekten schätzen viele Menschen Bioprodukte aufgrund ihres intensiveren Geschmacks und ihrer besseren Qualität.

Hausgemacht Bio-Catering e.K.
Hauptstraße 107
75056 Sulzfeld
Tel. (07269) 919 908 – 0
Fax (07269) 919 908 – 23
e-mail: info@hausgemacht-catering.de
(DE-Öko-006)

Das erprobte Angebot ist den Geschmackswünschen der Kinder angepasst und die Portionsgrößen altersgerecht berechnet.

Mit freundlichen Grüßen



Volker Dörsam Geschäftsführung Hausgemacht Bio-Catering

Biokost

Bei biologischen Lebensmitteln wird auf den Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln (Fungizide, Herbizide, Insektizide), synthetische Wachstumsförderer, synthetische Düngemittel, Antibiotika und Gentechnik weitgehend verzichtet. Ebenso werden sie keiner Lebensmittelbestrahlung unterzogen.

Pflanzenprodukte

Ernährungswissenschaftler haben herausgefunden, dass ökologische Lebensmittel deutlich mehr Nährstoffe der verschiedenen Gruppen enthalten. Nach diesen Studien enthält Bioware durchschnittlich 27% mehr Vitamin C, 21,1% mehr Eisen, 29,3% mehr Magnesium und 13,6% mehr Phosphor. Zusätzlich belegt ist das Bioprodukte durchschnittlich 15,1% weniger Nitrate enthalten.

Fleisch

Ökologisch erzeugtes Fleisch enthält aufgrund der bewegungsreicheren Haltungsmethoden weniger Fett. Weiterhin sind keine Wachstumsförderer oder zugefütterte Hormone enthalten. Der vorbeugende Einsatz von Medikamenten (insbesondere Antibiotika) ist verboten. Es liegt nahe, dass insbesondere der massive Einsatz von Antibiotika zu der bereits festzustellenden Mehrfachresistenz vieler Krankheitserreger geführt hat.

Unbestreitbar ist, dass Bioprodukte viel weniger mit schädlichen Produktionsrückständen belastet sind.

Neben den gesundheitlichen und ethischen Aspekten schätzen viele Menschen Bioprodukte aufgrund ihres intensiveren Geschmacks und ihrer besseren Qualität.

Hausgemacht Bio-Catering e.K.
Hauptstraße 107
75056 Sulzfeld
Tel. (07269) 919 908 – 0
Fax (07269) 919 908 – 23
e-mail: info@hausgemacht-catering.de
(DE-Öko-006)