

Rosenheim, 8.09.2020

## Neue Partnerschaft der Johann-Rieder Realschule und PRINZIPAL mit BIOLOGISCH – Catering für Schulen & Kitas

Liebe Eltern,

es freut uns sehr, dass wir ab Oktober für Ihre Kinder kochen dürfen!

Wir haben uns im Dezember 2018 als erster Caterer der Region bio-zertifizieren lassen und dem Konzept **BIOLOGISCH** für eine gesunde und ausgewogene Ernährung für Kinder und Jugendliche angeschlossen ([www.biologisch.de](http://www.biologisch.de)).

Mit einer deutschlandweiten Partnerschaft mit 14 Catering-Kollegen blickt dieses professionelle Konzept auf 40 Jahre Erfahrung in diesem Bereich zurück und legt sehr großen Wert auf Produkte aus ökologischer Herkunft, Regionalität und nach traditionellen Rezepturen.

**BIOLOGISCH** berücksichtigt bei der Speisenplanung selbstverständlich Vorlieben und Trend-Kost, die sich in eine gesunde Ernährung integrieren lassen, mit entsprechender Ergänzung durch vollwertige Produkte. Bei der Zusammenstellung der Gerichte richtet sich BIOLOGISCH nach den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (**DGE**) und bietet eine von der DGE zertifizierte Menülinie an. BIOLOGISCH verzichtet gänzlich auf die Verwendung von Light-Produkten und Geschmacksverstärkern.

BIOLOGISCH arbeitet in der Schul- und Kitaverpflegung zu **einem hohen Anteil mit Bio-Produkten**, um die Kinder und Jugendlichen mit gesunden, naturbelassenen Speisen zu versorgen. Überdies werden Menüs aus **100% ökologisch erzeugten Produkten** angeboten, die im Speiseplan als solche extra ausgewiesen sind.

Jeden Tag stehen zwei warme Gerichte zur Auswahl:

**Menü 1** besteht aus einem Fleisch-, Geflügel- oder Fischgericht mit 2 Beilagen, zudem gibt es immer eine Alternative zu Schweinefleisch

**Menü 2** ist immer vegetarisch mit einem hohen Bio-Anteil.

Auf Wunsch runden Salate und ein Dessert die tägliche Mittagsmahlzeit ab.

**Prinzipal Catering & Events** liefert die Speisen nach dem **Cook & Chill-Verfahren**. Die Gerichte werden **täglich frisch** in der Küche in Rosenheim zubereitet und direkt danach auf 0-3 ° Celsius **heruntergekühlt**.

In dieser Form werden sie an Schulen und Kitas ausgeliefert, wo sie in Kühlschränken bei ca. 3° Celsius bis zur Mittagszeit gelagert werden. Alle Speisen sind appetitlich in GN-Edelstahlblechen verpackt.

Erst **kurz vor dem Verzehr** wird das Essen in professionellen Öfen bedarfsgerecht erhitzt und direkt danach an die jungen Gäste ausgegeben.

Der Vorteil dieses Systems ist die optimale **Erhaltung der Nährstoffe und Vitamine** durch das schnelle Abkühlen und die sehr kurzen Warmhaltezeiten.

Wir können bei dem Angebot eines in Rosenheim frisch gekochten Hauptganges und der Erweiterung auf einen hohen Bio-Anteil trotzdem den Preis von 4,30 € halten (Lehrer 4,80 €).

Wir haben erst kurz vor Schulbeginn den Auftrag erhalten. Trotzdem versuchen wir so schnell wie möglich unser Bio-Logisch Team zu erweitern und bis zum 05.10.2020 „startklar“ zu sein. Bitte verzeihen Sie uns, wenn in dieser kurzen Zeitspanne beim Start noch nicht alles zu 100% im Einklang ist – wir versprechen Ihnen schon heute, unser Bestes für Ihre Kinder zu geben!

Für Fragen rund um das Thema Verpflegung steht das **Team von BIOLOGISCH by PRINZIPAL** sehr gerne zur Verfügung ([biologisch@prinzipal.de](mailto:biologisch@prinzipal.de)).

Es freut uns, wenn wir auch für Ihr Kind kochen dürfen und Sie uns Ihr Vertrauen schenken!

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Andreas Schmidt mit dem PRINZIPAL-Team