Angebotsinformation zum Konzept - Anforderung an die Speisenzubereitung

Anbieter:

_____

In Punkt III.1. der Leistungsbeschreibung sind Aspekte zum Einsatz von Lebensmitteln benannt. Bitte füllen Sie die nachfolgenden Tabellen vollständig aus. Diese Angebotsinformation ist Bestandteil des Bewertungskriteriums „Konzept“.

1. Einkauf	**Anteil am monetären Wareneinsatz in %**
Lebensmittel aus ökologischer Landwirtschaft	
Lebensmittel mit regionalem Bezug	
Fisch aus bestandserhaltender oder aufbauender Fischerei (MSC Siegel)	

2. Zubereitung	**ja**	**nein**
Fleisch und Fisch: Dünsten, Braten, Schmoren, Grillen und Niedrigtemperaturverfahren in wenig Fett		

Gemüse und Kartoffeln: fettarme und nährstofferhaltende Garmethoden wie Dünsten, Dämpfen oder Grillen		
Kräuter (frisch oder tiefgefroren) werden anderen Würzmitteln vorgezogen		
Frittierte und / oder panierte Produkte werden maximal viermal in 20 Verpflegungstagen angeboten		
Garzeiten werden so lange wie nötig und so kurz wie möglich gehalten		
Jodsalz wird verwendet, es wird sparsam gesalzen		
Zucker wird in Maßen eingesetzt, vorzugsweise wird verzichtet		
bei der Zubereitung der Vor-, Haupt- und/oder Nachspeisen wird auf Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Süßstoffe bzw. Zuckeralkohole weitestgehend verzichtet		
Die Größe der Speiseteile ist altersgerecht (z.B. Blattsalat klein geschnitten)		

3. Convenience-Stufen	**ja**	**nein**
Es werden überwiegend Produkte der Convenience-Stufen 0, 1 und 2 verwendet		