



ERNÄHRUNGSKONZEPT

Schullandheim

Tellkampfschule



Regionale/saisonale Produkte aus Springe

Viel Gemüse aus ökologischen Anbau
Getreideprodukte z.B. Brot
Schweinefleisch vom Neulandhof

Nachhaltiger erzeugte Produkte zum Schutz der Umwelt

Verringerung des CO₂ Fußabdrucks
Zum Insektenhalt
Artgerechtere Tierhaltung
Viehfutter frei von Gentechnik
Herbizid- und Pestizidfrei
Erhalt regional angepasster Pflanzen
Grundwasserschutz



Als außerschulischer Lernort ist es uns ein Anliegen,

unseren Gästen eine nachhaltigere Ernährungsweise vorzustellen.

Leitsätze für nachhaltige Ernährung*

Genussvolle und bekömmliche Speisen
Bevorzugung pflanzlicher Lebensmittel

Frischware

Waren mit geringer Vorverarbeitung
Ökologisch erzeugte Lebensmittel
Regionale und saisonale Produkte

Fleischkonsum in Maßen, *Sonntagsbratenkonzept*'

Umweltverträglich verpackte Produkte

Lose verpackte Produkte

Fairer Handel

Nahrung für ALLE

Egal ob omnivor, vegetarisch oder kein Schweinefleisch; bei veganen Mittagsmenüs essen ALLE zusammen das gleiche Gericht. Die anderen Mahlzeiten enthalten wahlweise auch tierische Produkte.

Unser Essen ist abwechslungsreich, schmackhaft und gesund!

*Quelle: www.bzfe.de
(ergänzende Hinweise und Quellen finden Sie in der langen Version)