

Essenanbieter

Villa Jühling e.V.
Semmelweisstraße 6
06120 Halle (Saale)

KiTa/ Hortanmeldung

Villa Jühling
Gemeinnützige Evangelische
Familienservice GmbH
Birgit Reinhard
Tel: 0345-5508557

Verwaltung:

Martina Hacker (Essengeldabrechnung)

Telefon: 0345 – 5511698
Fax: 0345 – 5508598
email: gaestehaus@villajuehling.de

Küchenteam:

Antje Plath-Albrecht (Küchenleiterin)
Nancy Büttner
Oliver Künzel-Engel

Telefon: 0345 – 68489740

Essenabmeldungen für den selben Tag: 7- 8 Uhr

oder bei Urlaub, Ferien, Krankheit gern auch per
E-Mail: kueche@villajuehling.de

NATÜRLICH.
Gemeinsam.
ESSEN.

Die Villa kocht für Ihre Kinder

Natürlich. Ausgewogen. Ausgeglichen. Abwechslungsreich.

Wir kochen ...

- seit 2009 täglich für 180 Kinder in 2 KiTas und 2 Horten und ca. 40-70 Essen für Gäste der Villa
- nach Vorschrift der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), die einen Ausgleich zwischen Sättigungsbeilagen (Kartoffeln, Reis, Nudeln), Fisch und Fleisch sowie vegetarisch, Milchspeisen, Obst und Gemüse empfiehlt.
- saisonal und ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker
- mit Frischegarantie
- mit Biofleisch

Natürlich. Ständig wechselnder, kindgerechter Speiseplan.

- Montag: Nudeltag (Vollkornspirelli, Gabelspaghetti, Farfalle, Penne, Hörnchennudeln...)
- Dienstag: Suppentag im Wechsel mit Fleisch und vegetarisch (bunte Gemüsesuppe, Bohnensuppe, Möhrensuppe, Kartoffelsuppe, Nudelsuppe...)
- Mittwoch: Fleischtage (Hähnchenkeule, Bratwurst, Schweinebraten, Rinderwurstgulasch, Bulette, Hackbraten, Frikassée...)
- Donnerstag: Süßer Tag mit Vorsuppe oder vegetarisches Gericht (Eierkuchen, Milchreis, Griesbrei, Pizza, Quarkkeulchen, Gemüseauflauf...)
- Freitag: Fisch oder Ei (Senfei, Spinat mit Ei, Seelachsfilet, Fischstäbchen, Loins, Fischragout, Eierfrikassée...)
- Nachtisch: Joghurt, Quarkspeise, Obst, Pudding, Gemüsesticks, Möhrensalat, Gurkensalat, Krautsalat, Blattsalat, Zucchini-salat...

Nach Absprache können wir laktose- oder glutenfreie Kost anbieten.

Haben Sie Vorschläge, Anregungen oder vielleicht ein neues Rezept, sprechen Sie uns an! Wir freuen uns.

Natürlich. Biofleisch.

Wir beziehen unsere Fleischprodukte ausschließlich von Herstellern aus nachhaltiger biologischer Landwirtschaft.

Unsere Lieferanten:

- **Bauckhof Klein- Süstedt (Niedersachsen)**

„Gesunde Lebensmittel aus biologisch dynamischer Landwirtschaft“

Seit 80 Jahren steht das Unternehmen für eine ökologisch konsequente und nachhaltige Wirtschaftsweise, wo die Achtung vor den Tieren mit ihren wesensgemäßen Bedürfnissen an oberster Stelle steht.

Hühner, Hähnchen, Puten, Schweine und Bullen werden unter artgerechten Lebensbedingungen gehalten.

Alle Erzeugnisse sind sowohl von Demeter als auch von Bioland zertifiziert.

www.bauckhof.de

- **Rindfleisch vom Biohof Barthel in Greudnitz (Sachsen)**

Der Biohof an den Elbauen wurde 2003 komplett auf ökologische Produktion umgestellt.

Auf mehr als 70ha landwirtschaftlicher Nutzfläche wird derzeit eine Rinderherde von ca. 60 Tieren gehalten.

Jegliches Fleisch ist frei von Nitritpökelsalz.

www.biohof-barthel.de

- **Thore Edert Biofleisch- Berlin**

www.edertbiofleisch.de