

Referenz Verpflegung

Zweimal Frühstück, Ausflugsnack, Mittagessen, Nachmittag Snack, Getränke und Ausflugseis im Sommer

Anbau auch im eigenen Garten

Trauben, Erdbeeren, Salate, Tomaten, Kürbis, Mangold, Basilikum, Kartoffeln usw.

Selbst werden auch unter anderem das Brot, Brötchen, Knäckebrötchen, Brioche, Rosinenbrötchen, Smoothies, frisch gepresste Säfte, Joghurt, gedörrtes Gemüse und Obst und so weiter hergestellt.

Jeden Tag wird frisch gekocht und dies in einer abwechslungsreichen Küche. Mit Fleisch, mit Fisch, aber auch Vegetarische und Vegane Gerichte gibt es. Diese sind so lecker, dass wir selber auch gerne dort essen möchten.

Dies können wir selber gut beurteilen, denn alle Reste nehmen wir selber im Henkelmännchen, abwechselnd im Kreisverfahren der Elternschaft mit. Somit können wir probieren und sehen was unsere Kinder so essen. Aber auch Fotos und Videos erhalten wir, was gerade angepflanzt und oder geerntet wurde.

Die Ernährung wird im Hause Büttgenbach sehr großgeschrieben und das Essen wird dort mit Leidenschaft gelebt und verzehrt. Zusammen essen und genießen lernen die Kleinsten somit von Anfang an.

Sie sehen, wie es angepflanzt wird, wie sich darum gekümmert wird, dann geerntet und hinterher verarbeitet und gegessen wird.

Hier landet kein Essen auf dem Müll. Denn die Tiere im Hause Büttgenbach freuen sich über Obst und Rohkostreste.

Die Kinder lernen von Anfang an, dass Ernährung auch anderes geht und nicht aus Tiefkühlprodukten oder Dosenessen das tägliche Essen zubereitet wird.

Wie in der Betreuung der Kinder ist auch bei der Verpflegung der Kinder sehr viel Leidenschaft zum Detail zu spüren.

Köln, Oktober 2020 A. [REDACTED] und W. [REDACTED] 50676 Köln

[REDACTED SIGNATURE]