



Bildung Schweiz  
8057 Zürich  
044/ 315 54 54  
www.lch.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 42'819  
Erscheinungsweise: 15x jährlich

Themen-Nr.: 571.193  
Abo-Nr.: 1094551  
Seite: 31  
Fläche: 37'840 mm<sup>2</sup>

## Kind- und umweltgerecht

**An über 400 Standorten werden täglich rund 12 000 Menschen, die meisten davon Kinder und Jugendliche, mit frischen und gesunden Menüs von «menuandmore» beliefert.**



Es soll schmecken – aber möglichst mit wenig Fett. Foto: menuandmore zVg.

### Madlen Blösch

Dass Kinder und Jugendliche am Mittagstisch in der Schule oder im Hort gesundes und ausgewogenes Essen erhalten, ist nicht selbstverständlich. Diese Idee hat die Stadtküche Zürich bereits im 19. Jahrhundert aufgenommen. Sie wurde 1879 als Dienstabteilung der Stadt Zürich gegründet und stillte seither den Hunger von vielen Kindern und Jugendlichen mit gesunder Kost.

Ende 2012 wurde die Stadtküche Zürich in die seit 2004 bestehende «Menu and More AG» integriert. «menuandmore» hat sich auf die Zubereitung und Lieferung von Mahlzeiten an 400 Standorte der gesamten Deutschschweiz spezialisiert. Davon profitieren täglich rund 12 000 Menschen, vorwiegend in Krippen und Schulen, aber auch in Altersheimen und privaten Firmen. Dabei wird Wert gelegt auf eine abwechslungsreiche Menüplanung. Diese basiert auf einem 13-Wochen-Rhythmus und wird saisonal angepasst.

### Kindgerechte Menüs

Für das Erarbeiten der Pläne für Mittagstische in Schulhorten oder Kinderkrippen ist die Zusammenarbeit mit



Bildung Schweiz  
8057 Zürich  
044/ 315 54 54  
www.lch.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 42'819  
Erscheinungsweise: 15x jährlich

Themen-Nr.: 571.193  
Abo-Nr.: 1094551  
Seite: 31  
Fläche: 37'840 mm<sup>2</sup>

einer diplomierten Ernährungsberaterin von Vorteil. Zudem werden die Ernährungsrichtlinien der Schulgesundheitsdienste der Stadt Zürich berücksichtigt – nicht zuletzt um das bestehende Angebot den Bedürfnissen von Kindern und Jugendlichen in der Wachstumsphase anzupassen.

Die Spannweite ist gross: Vom Baby bis zum Teenager können täglich verschiedene Menüs mit Einzelkomponenten ausgewählt werden, die miteinander kombinierbar sind. Auf der Website ist zu lesen: «Ein breites Angebot an frischen Früchten und Salaten, saisonalen Rohkost-Produkten, Desserts und Suppen ergänzen unser Angebot. Auch die Vorlieben und Wünsche der Kinder werden bei der Menüplanung berücksichtigt. Saucen mit Gemüseanteil werden kindergerecht püriert.» Die Anzahl fettreicher Speisen habe in den letzten Jahren abgenommen. Einerseits wurden die Rezepte überarbeitet; andererseits habe bei den Verantwortlichen, welche die Speisen bestellen, eine Sensibilisierung stattgefunden. Mehr Wert werde auf fettarme Menüs und die Integration besonderer Nahrungsfaser- und Kalziumquellen gelegt.

### Klimaneutrale Produktion

«menuandmore» ist ISO-zertifiziert und nach eigenen Angaben die erste klimaneutrale Verpflegungsanbieterin in der Schweiz. Im Rahmen des Nachhaltigkeitsberichts wird der Schwerpunkt unter anderem auf erneuerbare Energien, Abfalltrennung und ressourcenschonende Auslieferung der Menüs gelegt. Zudem werden die überzähligen, noch einwandfreien Produkte an den Caritas-Markt in Zürich gespendet. Zum 10-Jahre-Jubiläum entstand ein Imagefilm über die Kinder- und Jugendverpflegung. «menuandmore» ist auch an der Didacta in Basel vertreten: Halle 1.1 am Stand C24. ■

### Weiter im Netz

www.menuandmore.ch – Menu and More AG, Sihlquai 340, 8005 Zürich (Imagefilm: Eingangsseite der Website)