

DAS STIFTSGUT KEYSERMÜHLE GEM. GMBH  
EIN BETRIEB MIT MEHRWERT:



# DIE GESUNDE ALTERNATIVE

GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG  
AUS DER SÜDPFALZ

BIO – REGIONAL – FAIR

## Sozialer Mehrwert

Die Stiftsgut Keysermühle gem. GmbH arbeitet inklusiv. Mitarbeitende mit und ohne Behinderung arbeiten gleichberechtigt zusammen.

## Ökologischer Mehrwert

Sorgsamer Umgang mit Ressourcen, ökologisch abbaubare Reinigungsmittel, Müllvermeidung, eigener Kräutergarten mit rund 100 Würz-, Heil- und Salatkräutern, kreislauf-orientiertes Arbeiten, kurze Wege durch regionalen Einkauf.

## Ökonomischer Mehrwert

Durch den regionalen Ansatz bleibt das Geld in der Region, Impact Investing ermöglicht soziale Projekte, Schaffung von 80 Arbeitsplätzen.

Das Stiftsgut Keysermühle ist eine 100%ige Tochtergesellschaft der Bürgerstiftung Pfalz, die es sich zum Ziel gesetzt hat, nachhaltige Impulse in der Pfalz zu setzen. Ihre Schwerpunkte liegen im Bereich Bildungschancen, transformative Bildung, Dorfentwicklung, Regionalvermarktung und nachhaltigem Tourismus.



## Stiftsgut Keysermühle gem. GmbH

Bahnhofstr. 1  
76889 Klingingenmünster

Tel: 06349/99 39 0  
E-Mail: [info@stiftsgut-keysermuehle.de](mailto:info@stiftsgut-keysermuehle.de)

[www.stiftsgut-keysermuehle.de](http://www.stiftsgut-keysermuehle.de)





## DIE GESUNDHEIT IHRER KINDER LIEGT UNS AM HERZEN

Eine gesunde und ausgewogene Ernährung ist hierfür ein entscheidender Faktor. Die Mittagsverpflegung ist oft die einzige warme und vollwertige Mahlzeit im Alltag eines Kindes. Wir möchten, dass es alles bekommt, was ein junger Körper braucht, um zu wachsen, aktiv zu sein und zu lernen.

Daher kochen wir nach den **Standards der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DEG)**. Unser Küchenteam ist umfassend geschult und ausgebildet.

### Nachhaltigkeit wird bei uns groß geschrieben

Wir haben in unserer Küche folgende Einkaufsrichtlinien festgelegt:

Wir kaufen unsere Produkte **regional** (im Umkreis von 70 km) und wenn möglich in **Bioqualität** ein.



Wird das gewünschte Produkt in unserer Zielregion nicht produziert, dann muss es in **Bioqualität** zumindest **aus Deutschland** kommen.



Produkte, die nicht aus Deutschland kommen, wie Südfrüchte, Tee, Kaffee, Gewürze müssen **Bioqualität** haben und optimalerweise zusätzlich **aus fairem Handel** kommen.



Wir möchten, dass Ihre Kinder gesund erhaltend und genussvoll essen! Fragen Sie uns gern nach einem aktuellen Speiseplan.

### Anforderungen der DEG an einen Vier-Wochen-Speiseplan (20 Verpflegungstage, Auszug)

- **20 mal Getreide, Getreideprodukte und Kartoffeln** davon mind. 4 x Vollkornprodukte und max. 4 x Kartoffelerzeugnisse  
z. B. Reispfanne, Kartoffeleintopf, Vollkornteigwaren, Kartoffelecken
- **20 mal Gemüse und Salat** davon mind. 8 x Rohkost oder Salat  
z. B. Brokkoli, Gemüselasagne, Bohneneintopf, gemischter Salat, Tomatensalat
- **8 mal Obst, mindestens**  
z. B. ganze Früchte oder Obstsalat
- **8 mal Milch und Milchprodukte, mindestens**  
z. B. in Aufläufen, Soßen, Joghurt- und Quarkspeisen
- **Fleisch, Wurst, Fisch und Ei** maximal 8 mal, davon mind. 4 mal mageres Muskelfleisch  
z. B. Putenbrust, Hähnchenschnitzel, Geschnetzeltes, Rindergulasch  
mindestens 4 mal Seefisch aus nicht überfischten Beständen, davon mindestens 2 mal fettreicher Seefisch  
z. B. Seelachsfilet, Fischpfanne, Matjes, Heringssalat

Quelle: „Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE)

### Wir legen Wert auf frische Zubereitung

Unsere Slowfood-Restaurant-Chefs kochen täglich frisch.

Wir achten auf eine **fettarme** Zubereitung. Für die Zubereitung von Gemüse und Kartoffeln werden **schonende und nährstofferhaltende Methoden** angewendet.

Zum Würzen bevorzugen wir frische oder tiefgekühlte **Kräuter**. Wir verwenden sparsam Jodsalz und Zucker nur in Maßen.

**Nüsse und Samen** werden als Topping (zum Beispiel für Salate) angeboten. Rapsöl ist unser Standardöl, das wir z.B. für Dressings gern mit Walnuss- oder Olivenöl ergänzen.

Bei uns kommt Abwechslung auf den Tisch. Regelmäßig befragen wir unsere kleinen Kunden und passen die Speisenauswahl an.



Die Essatmosphäre ist neben der Lebensmittelqualität einer der prägenden Faktoren regelmäßig eingenommener Mahlzeiten. Eine positive Essatmosphäre schafft Raum für Gespräche und Informationsaustausch sowie den Genuss der Mahlzeiten.