



Servicegesellschaft
Nordbaden mbH

Gesunde Ernährung

Sehr geehrte Kunden,

eine gesunde Ernährung ist uns wichtig. Damit Ihnen das Essen von der SGN nicht nur gut schmeckt, sondern auch Ihre Gesundheit erhält oder sogar verbessert, hier einige Tipps und Informationen:

DGE-zertifizierte Menülinie

Bei der Schul- und Kitaverpflegung bieten wir für alle, die sich gesundheitsfördernd und vollwertig ernähren wollen, eine spezielle, gemäß dem Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zertifizierte Menülinie an.

Das optimierte Verpflegungsangebot beim Mittagessen kann täglich ausgewählt werden und ist im Speiseplan gekennzeichnet.



Unsere Küche ist seit 2006 Bio- zertifiziert und bietet Produkte in Bio-Qualität an.



Vollwertig essen und trinken nach den 10 Regeln der DGE

- Die Lebensmittelvielfalt genießen
- Reichlich Getreideprodukte sowie Kartoffeln
- Gemüse und Obst - Nimm „5 am Tag“
- Milch- und Milchprodukte täglich
- Fisch ein- bis zweimal in der Woche
- Fleisch- und Wurstwaren sowie Eier in Maßen
- Wenig Fett und fettreiche Lebensmittel
- Zucker und Salz in Maßen
- Reichlich Flüssigkeit
- Schonend zubereiten
- Sich Zeit nehmen und genießen
- Auf das Gewicht achten und in Bewegung bleiben



Die ausführlichen 10 Regeln der DGE können Sie unter www.sgn-wiesloch.de einsehen.

Wenn Sie Anregungen und Wünsche zur Speiseversorgung haben, nehmen Sie bitte Kontakt mit der Küche auf. Ansprechpartner ist Herr Kohm: bertold.kohm@sgn-wiesloch.de