



ESSEN erleben - gesund und lecker



Eine Portion Lebensfreude bitte

**Knapp 1.800 Kinder
bekochen wir jeden
Tag in unseren fünf
Küchen.**

Köch:innen, Diätassistent:innen und Hauswirtschafter:innen sorgen dafür, dass Ihre Kinder bei uns etwas Vernünftiges auf den Tisch bekommen. Gesunde Kinderernährung ist bei uns abwechslungsreich, regional, saisonal – und lecker. Denn für Kinder kommt es darauf an, dass das Essen schmeckt. So lernen sie in jungen Jahren die große Welt des Geschmacks kennen. Für mehr Lebensfreude, Genuss, gute Sinnes-Erfahrungen und Gesundheit.



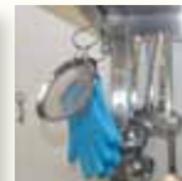
Damit es Ihren Kindern bei uns gut geht.



Kommt bei uns nicht aus der Tüte

Aus Überzeugung: Wir kochen noch selbst.

Und zwar täglich, frisch und nährstoffschonend. Dabei orientieren wir uns an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung: wenig Fleisch, einmal wöchentlich Fisch, täglich frisches Gemüse und Obst, häufig eiweißreiche Hülsenfrüchte, viele Vollkornprodukte, wenig Zucker. Fast alles bereiten wir aus frischen Zutaten selbst zu – von Fischstäbchen und Kartoffelpuffern mal abgesehen.



Unsere Zutaten: Grundlage für gutes Essen.

Wir kaufen vorzugsweise regional ein, mit Aktionspreiseplänen bieten wir gezielt saisonale Lebensmittel an. Unsere fünf Küchen sind über das Wolfsburger Stadtgebiet verteilt – kurze Anfahrtswege bedeuten kurze Warmhaltezeiten und schonen die Umwelt. Und wer allergie- oder unverträglichkeitsbedingt individuelle Anforderungen hat, wird bei uns nach individueller Beratung mitversorgt.



Essen wächst nicht im Regal





Gemüse - Bratlinge selbst machen

Das brauchst Du für vier Personen

400g Kartoffeln
ca. 120ml Milch
100g Gemüsewürfel *
100g Erbsen oder Mais
20g Zwiebeln**
1 Ei
50 ml Rapsöl
Muskat, Salz, Pfeffer



Zubereitung

Am Vortag Kartoffeln kochen und mit der Milch pürieren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Zwiebeln und Gemüse sehr fein würfeln, in Rapsöl andünsten. Alle weiteren Zutaten zugeben, pikant mit Pfeffer und Salz abschmecken, mit dem Kartoffelbrei vermengen. Bratlinge formen und in heißem Rapsöl goldgelb braten.

* Sellerie, Möhre, Porree ** fein gewürfelt

Unsere Kitas stehen für gesundes Essen

„Das Essen ist eines der Aushängeschilder der evangelischen Kitas in Wolfsburg. Das höre ich auch fast einstimmig von anderen Elternvertreter:innen. Wir sind echt froh, dass wir in unserer Kita eine frische Küche haben – mit einem ausgewogenen Speiseplan, der nicht so fleischlastig ist.“

Sabino Del Tufo ist Elternvertreter im Martin-Luther-Familienzentrum

„Die frische Küche ist für mich ein Mega-Plus“



Evangelisch-lutherischer Kirchenkreis Wolfsburg-Wittingen
Superintendent Christian Berndt
An der Christuskirche 7 – 38440 Wolfsburg
Telefon 0 53 61 89 333 80

Koordination Küchenbetriebe

Detlef Kaehler

Telefon 0 53 61 89 164 53

kuechenbetriebe.wolfsburg@evlka.de



Evangelisch-lutherischer Kirchenkreis
Wolfsburg-Wittingen



Impressum