

Presseinformation, Wien, 09.12.2020

GOURMET Kids: Mittagsmenüs für alle

Auch für Kinder mit Laktose- und Glutenunverträglichkeit

Um sich gut zu entwickeln und fit für den Alltag zu sein, ist ein gesundes, ausgewogenes Mittagessen für Kinder wichtig. „Das Essen im Kindergarten und in der Schule versorgt die Kinder nicht nur mit wichtigen Nährstoffen, das gemeinsame Mittagessen ist auch wichtig für die soziale Entwicklung“, betont Mag.^a Claudia Ertl-Huemer, Geschäftsfeldleiterin für Kindergarten- und Schulessen bei GOURMET. Was aber tun, wenn manche Speisen nicht vertragen werden? In Österreich sind etwa 10-15 Prozent der Kinder von einer Laktoseintoleranz betroffen, Zöliakie betrifft etwa 1 Prozent der Menschen.* Als Spezialist für Kinderernährung bietet GOURMET Kids ein großes Angebot an glutenfreien und laktosefreien Menüs an. „So können Eltern sicher sein, dass ihr Kind gut versorgt ist, auch bei speziellen Ernährungsbedürfnissen.“

Speisen für Kinder mit Unverträglichkeiten

Betroffene Kinder und ihre Eltern müssen bei ihren Mahlzeiten sehr genau darauf achten, welche Zutaten verwendet werden. Klappt es zu Hause oft gut, sieht es im Kindergarten und in der Schule mitunter anders aus. Entweder muss das Essen vorgekocht mitgebracht werden oder die Kinder müssen ganz aufs Mittagessen verzichten. GOURMET Kids hat deshalb schon früh auf das Thema Nahrungsmittelunverträglichkeit reagiert: Glutenfreie Penne in Tomatenragout oder Linsenbällchen mit Ratatouille sind schmackhafte Alternativen. Laktosefreie Cevapcici vom Huhn mit Erdäpfelpüree und buntem Gemüse und viele weitere Gerichte garantieren Abwechslung auf dem Teller. Das Angebot ist vielfältig und bietet genug Speisen für einen einmonatigen Speiseplan. Die Speisen können individuell und portionsweise bestellt und einzeln vor Ort erwärmt werden. So sind die Kinder gut gepflegt und müssen sich nicht mit den Beilagen der anderen Menüs begnügen.

Sicher versorgt und sorgfältig zubereitet

Die Speisen von GOURMET Kids werden von erfahrenen KöchInnen gemeinsam mit DiätologInnen und ErnährungswissenschaftlerInnen entwickelt. Lagerung der Zutaten und Zubereitung erfolgen separat, Küche und Küchengeräte werden mit größter Sorgfalt gereinigt, um den Kontakt, etwa mit Mehlstaub, zu vermeiden. Glutenfreie Gerichte werden mittels qualifiziertem Allergenschnelltest genau geprüft. Eine Auflistung aller Allergene laut Lebensmittelinformationsverordnung sowie einfache Symbole für gluten- oder laktosefreie Gerichte sorgen für Transparenz. „Für die Eltern ist es wichtig, dass sie sich darauf verlassen können, dass ihre Kinder gut versorgt sind. Das heißt kindgerecht, kreativ und abwechslungsreich, aber auch sicher in Bezug auf die jeweilige Unverträglichkeit. Bei uns wird jede gluten- oder laktosefreie Speise getrennt von allen anderen Menüs gekocht. Danach prüft sie unser Qualitätsmanagement noch einmal ganz genau“, so Ertl-Huemer.

*Quelle: ÖGE (Österreichische Gesellschaft für Ernährung - <https://www.oege.at/index.php/component/content/article/55-bildung-information/diaetetik/allergien-unvertraeglichkeiten/1810-laktoseintoleranz>)

Fotohinweise:

Foto 1: Sicher und gut: Glutenfreie Mini-Penne mit Tomatenragout. Der Höchstgehalt an Gluten liegt unter 20 ppm (mg/kg).

Foto 2: Eine Lieblingsspeise der Kinder: Laktosefreie Topfenpalatschinken mit Vanillesauce mit weniger als 0,1 g Laktose/100 g Speise.

Foto 3: Mag.^a Claudia Ertl-Huemer, Geschäftsfeldleiterin für Kindergarten- und Schulesen von GOURMET

© GOURMET. Abdruck honorarfrei, nur im Kontext der Presseinformation.

GOURMET Kids ist erfahrener Spezialist für gesunde Kinderernährung. 2.700 Kindergärten und Schulen vertrauen auf die Expertise des Teams von GOURMET Kids, eine Marke von GOURMET. Nähere Informationen finden Sie auf der neuen Website: www.gourmet-kids.at

Über das Unternehmen: GOURMET ist Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich und kocht für Kindergärten, Schulen, Unternehmen und Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel sowie bei Events und in Top Gastronomiebetrieben. Als österreichisches Unternehmen mit mehr als 45 Jahren Erfahrung bietet GOURMET höchste Qualität, Sicherheit und Verlässlichkeit. GOURMET legt besonderen Wert auf hochwertige österreichische Zutaten, Regionalität und Saisonalität, BIO-Qualität und Nachhaltigkeit. Mehr dazu unter www.gourmet.at/nachhaltigkeit. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG.

Rückfragehinweis:

Martina Baumeister MSc, mobil: +43 664 966 45 42, martina.baumeister@gourmet.at,
Nina Liftenegger-Röhl, MSc, mobil: +43 664 88 111 877, nina.liftenegger-roehl@gourmet.at
www.gourmet.at
<https://blog.gourmet.at>