

FOOD KATALOG



Eat Fresh
Schülerfirma der
WALDSCHULE
Kinderhaus



Salate

- Nudelsalat mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
- Kartoffelsalat-Variationen
- Salat von weißen Bohnen und roten Zwiebeln
- Salat von roten Bohnen mit Schafskäse und Zwiebeln
- Tomatensalat mit Basilikum und Mozzarella
- Couscous-Salat
- Linsen-Salat
- Griechischer Bauernsalat mit Feta
- Toskanischer Brotsalat

Suppen

- Kartoffelcremesuppe
- Erbsencremesuppe mit Minze
- Möhrencremesuppe mit Ingwer und Kokosmilch
- Saisonale Gemüsesuppe
- Kürbissuppe mit Ingwer
- Kürbis-Kartoffelcremesuppe mit rosa Pfeffer
- Brokkolicremesuppe
- Selleriecremesuppe
- Tomatensuppe mit Basilikum
- Paprikacremesuppe

Fingerfood

- Tomaten-Mozzarella-Spieß
- Vegetarische Tramezzini
- Crêperöllchen mit Frischkäse und Lachs
- Baguettescheibe mit div. Belag
- Brötchenhälfte mit div. Belag
- Lachscreme
- Thunfischcreme
- Olivencreme
- Mediterrane Creme
- Fetacreme
- Forellenfilet mit roten Zwiebeln
- Lachs mit rosa Pfeffer

Tartes

- Lachstorte
- Tarte au Ratatouille
- Tomatentarte
- Spinat-Lachstorte
- Spinattarte mit Feta

Gerne fertigen wir auch andere Tartes nach ihren Wünschen an.

Beilagen

- Brötchen
- Baguette
- Ciabatta
- Roggen-Baguette
- Kräuterbutter
- Lachswürfel Dipp
- Sonnenblumenkerne geröstet
- Pinienkerne geröstet



Dessert

- Fruchtcreme (Orange, Zitrone, etc.)
- Erdbeer-Tiramisu
- Orangen-Tiramisu
- Dickmilchcreme mit Erdbeersauce, Aprikosenpüree oder Pflaumensauce
- Geschichtete Frischkäsecreme mit Amarettini und Früchten
- Rote Grütze mit flüssiger Sahne
- Lebkuchencreme

Kuchen

- Käsekuchen
- Blechkuchen mit saisonalen Früchten
- Käse-Birnenkuchen mit Schokoladenhaube



Eigene Herstellung

- englische Orangemarmelade
- verschiedene Konfitüren
- Senf
- Kräuteröl
- Kräuternessig
- Chutneys
- Pesto
- diverse Sirupsorten



Projektkonzeption der Schülerfirma

Eat Fresh der Waldschule Kinderhaus

Der Bereich „gesunde Ernährung in Verbindung mit den Zielen des Umweltschutzes“ hat in der Waldschule Kinderhaus einen hohen Stellenwert. Damit die Schülerinnen und Schüler aktiv und praktisch an der Gesundheits- und Umwelterziehung beteiligt werden können und zugleich während ihrer Schulzeit intensiver in verschiedenen Berufsbildern arbeiten können, ist 2008 die Schülerfirma der Waldschule Kinderhaus „**Eat Fresh**“ gegründet worden. Die Firma besteht aus verschiedenen Abteilungen (Geschäftsführung, Buchhaltung, Marketingabteilung, Produktion, Einkauf und Verkauf), in denen 12-16 Schülerinnen und Schüler mitarbeiten.

Allgemeine Informationen

Die Schülerfirma verwendet bei der Herstellung ihrer Produkte vegetarische Lebensmittel möglichst saisonal, regional, biologisch und fair gehandelt.

In unserem Getränkeangebot haben wir Kaffee, Tee, Wasser, Säfte.

Für Tischwäsche, Servietten, die Bereitstellung von Geschirr und Besteck sowie Fahrtkosten berechnen wir eine Pauschale.

Auf Wunsch fertigen wir auch die Tischdekoration an.

Der Cateringservice unserer Schülerfirma kann nur von öffentlichen Einrichtungen, sozialen Netzwerken und gemeinnützigen Institutionen in Anspruch genommen werden.

Alle Preise auf Anfrage.

Bei der Gestaltung haben mitgewirkt:

Ozan Celik
Ira Ackermann
Sarah Amarouche
Aleyna Kahraman
Elsa Adam
Saskia Klapp
Malva Yousaf
Ibrahim Issa
Muzammel Hussain
Eva-Maria Oertker
Nikole Schlachter
Karina Utkin

Begleitet wurde das Projekt von:

Tobias Pehle, Fotografie
Christine von Burkersroda, Grafikdesign
Karin Gindler-Hilge, Projektleiterin der Schülerfirma

Im Rahmen des Programms Kulturagenten für kreative Schulen, initiiert und gefördert von der Kulturstiftung des Bundes und der Stiftung Mercator

Eat Fresh
Schülerfirma der
WALDSCHULE
Kinderhaus

Große Wiese 14
48159 Münster
Telefon: (02 51) 21 12 02
Fax: (02 51) 26 36 93
e-mail: waldschule@stadt-muenster.de
www.waldschule-kinderhaus.de