

# Maternus-Grundschule



## Projektwoche gesundes Frühstück

Hallo, liebe Eltern,  
herzlichen Dank, dass Sie für die Schule Kuchen, Waffelteig usw. zubereiten und liefern.  
Als Lieferant sind Sie nicht verpflichtet an einer Hygieneschulung teilzunehmen, dennoch sollten die von Ihnen hergestellten Speisen hygienisch einwandfrei sein.  
Daher möchten wir Ihnen einige Tipps mitgeben, für den Einkauf, die Lagerung und Zubereitung zu Hause und den Transport.

### **EINKAUF**

Bei allen Lebensmitteln auf die Unversehrtheit der Verpackung und das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) achten.

#### **Obst und Gemüse**

Feste Schale, knackige Salatblätter, kühle Lagerung im Geschäft. Aussehen, Geruch: frisch kein Schimmel, keine Fäulnis, kein Schädlingsbefall.

#### **Milchprodukte**

Möglichst langes MHD. Einwandfreie Verpackung

#### **Eier**

Das Datum der Kühllagerung sollte nicht erreicht sein

#### **Tiefkühl (TK)**

Die Lebensmittel sollten den Schütteltest bestehen, keine Eisbildungen der Verpackung aufweisen und bei Transport unverzüglich in die Kühltasche.

#### **Aufschnitt**

Schinken, Salami und Geflügelaufschnitt möglichst langes MHD. Einwandfreie Verpackung.

### **LAGERUNG**

- Entsprechend der Angaben auf der Verpackung
- Im Kühlschrank: Eier, Milchprodukte, Aufschnitt, Käse
- Gemüse und Obst im Gemüsefach (Ausnahme: Kartoffeln, Bananen, Tomaten, Südfrüchte)
- Getrennte Lagerung von Eiern, Aufschnitt, Obst und Gemüse
- Temperatur: Kühllagerung bei 2 bis 4°C, Trockenlagerung bei 12 bis 18°C
- Tiefkühlagerung bei mind. Minus 18°C
- Lebensmittel, die im Raum gelagert werden, vor Fliegen schützen.
- Lagerung von Waffelteig (roh): im Kühlschrank
- Trockene Kuchen über Nacht Raumtemperatur
- Obstkuchen und andere feuchte Kuchen im Kühlschrank
- Pizzen, Tartes im Kühlschrank.

## **VORBEREITUNG**

Speisen für die Schule möglichst getrennt von der Zubereitung von Speisen für den eigenen Haushalt (Fleisch od. Fisch) zubereiten.

- Ringe und Armbänder ablegen
- Lange Haare zurück binden
- evtl.. Schürze tragen
- Arbeitsfläche reinigen

## **ZUBEREITUNG**

Gekühlte Lebensmittel erst kurz vor der Zubereitung aus dem Kühlfach nehmen.

Insbesondere bei Eiern, Milchprodukten und Aufschnitt MHD und Unversehrtheit der Verpackung prüfen. Speisen zügig zubereiten und sofort sachgerecht lagern. Kuchen und herzhaftes Tartes stets gut durchbacken.

## **TRANSPORT**

Beim Transport von Lebensmitteln auf Sauberkeit der Lebensmittel, der Behälter, der Taschen/Körbe achten.

Transport zur Schule in geeigneten Kunststoffbehältern mit Deckel oder komplett eingepackt in Alufolie oder Frischhaltefolie.

Fragen-Ideen-Vorschläge?

Fruehstueck@maternus-schule.de