

Ergänzende Informationen zum Grundangebot

Auch mit unserem Grundangebot verpflichten wir uns zur Verwendung von saisonalen, regionalen und aus artgerechter Tierhaltung hergestellten Produkten – allerdings zu einem geringeren Anteil als im Optionalangebot – und verzichten weitgehend auf einen hohen Convenience-Grad der Lebensmittel.

Für unser Grundangebot beziehen wir unsere **Fleischwaren** ebenfalls von der regionalen Metzgerei Buchmann GmbH und es handelt sich hierbei beim Rindfleisch ebenfalls zu 100% um Fleisch aus dem regionalen Markenfleischprogramm „PrimaRind“ der Allgäuer Kälber EG. Weitere Fleischprodukte beziehen wir über das regionale „LandZunge“ bzw. VitalZunge“-Programm der Firma Buchmann (nähere Erläuterung siehe Optionalangebot), im Grundangebot zu etwa 30 % beim Schweinefleisch und 10 % beim Geflügel.

Bei der Verwendung von **Fisch** legen wir auch im Grundangebot Wert auf den **ausschließlichen** Gebrauch von Fisch mit dem MSC-Zertifikat für nachhaltige Fischerei.

Obst und Gemüse als Rohware beziehen wir auch im Grundangebot von Früchte Jork und damit teilweise aus der Region, jedoch ist der Einsatz von Tiefkühlwaren höher als in der Optionalvariante. Für die verwendeten **Kartoffeln** sowie auch **Nudeln** und **Maultaschen** gelten im Grundangebot die gleichen Angaben wie im Optionalangebot. **Milchprodukte** beziehen wir auch im Grundangebot überwiegend aus regionaler Produktion.

Fertige **Backwaren** beziehen wir grundsätzlich aus der „SlowBaking“-Bäckerei Frick in Weingarten. Die Getreidemischungen beziehen wir im Grundangebot ausschließlich von der Firma Hartung in Haverlah, davon zu 20% in Bioqualität.

Insgesamt schätzen wir, dass für unser Grundangebot über alle Lebensmittelgruppen hinweg etwa **40% der verwendeten Waren** die für die Optionalvariante genannten Vorgaben in Bezug auf Regionalität, Saisonalität und artgerechte Tierhaltung erfüllen.