



*Unser Konzept:  
gesunde Ernährung  
im  
Grundtvighaus*



**Montag – Freitag außer Sonn.- u. Feiertage  
Mittagstisch im Haus von 11:30 - 13:00 Uhr  
Seestraße 3, 18546 Sassnitz  
Telefon: 038392 - 359035**



**Unser Anliegen ist es, alle Speisen, die in der Küche des Grundtvighauses zubereitet werden in bester Qualität zu fertigen.**

Die Qualität von Gemüse und Obst werden bevorzugt als saisonale und regionale Frischware eingekauft.

Für warme Gemüsegerichte wird entweder Frischware oder Tiefkühlrohware (das heißt ohne Zusätze von Gewürzen, Rahm und Mehl) eingesetzt.

Fleisch und Wurst werden als Geflügel-, Rind-, Schwein - und Lammfleisch angeboten.

Es kommt nur frisches Fleisch und Fisch aus der Region zum Einsatz. Magere Produkte werden bei uns vorwiegend bevorzugt.

Es werde keine Fertigsoßen zur Zubereitung unserer Gerichte verwendet.

Es werden nur frische Eier verwendet. Kartoffeln werden in der Regel als Frischware oder als geschälte nicht geschwefelte und vakuumierte Ware eingekauft.

Kartoffelpüree wird aus frischen Kartoffeln hergestellt. Rapsöl oder Olivenöl sind die bevorzugten Fette. Als Streichfett wird Butter eingesetzt.

Die zubereiteten Speisen sind frei von synthetischen Farb- und Konservierungsstoffen, künstlichen Aromen oder Geschmacksverstärkern. Salz wird als fluoridiertes Jodsalz eingesetzt.

Ihr Küchen-Team