Toitlustuse põhimõtted Maitsed OÜ

* Kolmel korral nädalas pakutakse praadi (lihakaste, hautis, *wok*, vormiroog jms), kahel korral nädalas suppi ja magustoitu.
* Prae kõrvale pakutakse valikuna kahte sorti toorsalatit või üht toorsalatit ja naturaalset köögivilja riivituna või tükeldatuna.
* Kolmel korral nädalas pakutakse lisaks põhitoidule värsket puuvilja ja kahel värsket köögivilja.
* Nädala jooksul valmistatakse toit erinevatest lihatoodetest.
* Lisaks lihatoidule on igapäevaselt valikus taimetoit.
* Kord nädalas pakutakse põhitoitu kalast.
* Praadide lisandina pakutakse kartulit ja kartulipüreesid, tatart, riisi (sh ka täisterariisi), pastatooteid, aeg-ajalt vaheldusena ka kinoad.
* Enamus tükitooteid valmistab Maitsed OÜ käsitööna ise (kotletid, pallid jms). Erandina pakutakse suurtootmiste poolt pakutavaid eeltöödeldud tükitooteid, kuid nende pakkumisel jälgitakse, et need ei sisaldaks lisa- ja värvaineid.
* Toidu valmistamisel kasutatakse võimalikult palju kodumaist köögi- ja puuvilja ning liha.
* Toidu maitsestamisel kasutatakse pipraid ja ürte. Lisa- ja abiaineid sisaldavaid maitseainesegusid ei kasutata.
* Kõik menüüs tähtpäevadeks pakutavad pagaritooted on valmistatud Maitsed OÜ poolt käsitööna.
* Margariini toitude valmistamisel ei kasutata.
* Lõunasöögi juurde pakutakse rukkileiba.
* Suppides kasutatakse isekeedetud puljongit.
* Salatites kasutatakse vahelduseks marju, seemneid, pähkleid, idandeid.
* Joogiks pakutakse vett ja piima, aeg-ajalt vahelduseks keefirit ja jogurtit.
* Jogurti valmistab Maitsed OÜ ise külmutatud marjadest ja maitsestamata jogurtist.
* Taimetoit valmistatakse peamiselt köögi-ja kaunviljadest, 70% taimetoidust on vegan.
* Menüü koostamisel arvestatakse rahvakalendri tähtpäevade ja õppeasutuste traditsioonidega niipalju kui võimalik.