

Toitlustuse põhimõtted Maitseed OÜ

- Kolmel korral nädalas pakutakse praadi (lihakaste, hautis, wok, vormiroog jms), kahel korral nädalas suppi ja magustoitu.
- Magustoidud on vähese suhkrusisaldusega.
- Prae kõrvale pakutakse valikuna kahte sorti toorsalatit või üht toorsalatit ja naturaalselt köögivilja riivituna või tükeldatuna.
- Viiel korral nädalas pakutakse lisaks põhitoidule värsket puuvilja, marju või külmutatud marju.
- Nädala jooksul valmistatakse toit erinevatest lihatoodetest, üks kord nädalas pakutakse linnuliha (tükina, hakkliha jne).
- Lihaviinereid, grillvorste, sinki pakutakse mitte rohkem kui kord kuus.
- Lisaks lihatoidule on igapäevaselt valikus taimetoit.
- Toidutalumatuses sööjatele on võimaldatud arstitõendi alusel asenduseks eritoit.
- 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 Maitseed 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 Maitseed OÜ poolt käsitööna.
- Margariini toitude valmistamisel ei kasutata.
- Magusaineid sisaldavaid toite ei pakuta.
- 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.
- Tee ja muu pakutav soe jook on vabade suhkruteta.
- Jogurti valmistab Maitseed OÜ ise külmutatud marjadest ja maitsestamata jogurtist.
- Taimetoit/vegantoit valmistatakse peamiselt köögi- ja kaunviljadest, vahel kasutatakse ka soja.
- Menüü koostamisel arvestatakse rahvakalendri tähtpäevade ja õppeasutuste traditsioonidega niipalju kui võimalik.
- Söögisaalis on piiramatult kättesaadav puhas joogivesi
- Moosi pakutakse harva, maksimaalselt 20g nädalas.
- Nädalamenüü on nähtav lapsevanemale veebikeskkonnas hiljemalt 24h enne menüüs oleva esimese toidupäeva algust.