

Toitlustuse põhimõtted Maitсед 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 naturaalsed köögivilja riivituna või tükeldatuna.
- Kolmel korral nädalas pakutakse lisaks põhitoidule värsket puuvilja ja kahel värsket köögivilja.
- Nädala jooksul valmistatakse toit erinevatest lihatoodetest.
- Lisaks lihatoitudele 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 Maitсед 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 Maitсед OÜ poolt käsitööna.
- Margariini toitumise 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 Maitсед 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.