



FAQs

Meistgestellte Fragen und ihre Antworten

Wer ist Organic Garden?

Organic Garden möchte Menschen für eine Ernährung begeistern, die richtig gut schmeckt und zugleich positiv für uns Menschen und unseren Planeten Erde ist.

Gegründet im Jahr 2019, versorgen wir aktuell mit unseren Lösungen für die Großverpflegung Kund:innen in Unternehmen, Bildungs- und Pflegeeinrichtungen bereits heute mit bis zu 7.000 Gerichten täglich.

Die Grundlage dafür bildet ein Warenkorb aus hochwertigen Lebensmitteln, die vorrangig in Bio-Qualität und / oder regional erzeugt und in unserem Speisenangebot ganzheitlich verwertet werden. Dabei geht es prinzipiell um die Disruption der Lebensmittelindustrie durch die Schaffung von farm-to-fork Wertschöpfungsketten. Basierend auf den Leitlinien unserer Ernährungsexpert:innen erstellen wir Rezepturen, die essentielle Mikro- und Makronährstoffe enthalten und somit optimal auf die Bedürfnisse der jeweiligen Lebensphase zugeschnitten sind – von Kindern und Jugendlichen im Kindergarten- und Schulalter bis zu Erwachsenen im Arbeitsalltag.

Die Organic Garden School Nutrition GmbH ist eine 100%ige Tochtergesellschaft der Organic Garden AG und ist mit der Verpflegung der Bildungseinrichtungen betraut. Dabei ist das Unternehmen mit dem deutschen Bio-AHV-Logo in Gold zertifiziert. Das bedeutet für Sie, dass mindestens 90 % unserer Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau stammen.



FAQs

Meistgestellte Fragen und ihre Antworten

Inhaltsverzeichnis

Speiseplan

- Auf welcher Basis entsteht der Speiseplan?
- Wie setzt sich der Speiseplan zusammen?
- Wieso sind nicht alle eure Speisen Bio?
- Wer bereitet die Speisen zu?
- Warum wird nicht jeden Tag ein Fleischgericht angeboten?
- Woher kommt das Fleisch, das ihr für eure Gerichte verwendet?
- Mein Kind soll kein Schweine-/ Rindfleisch essen. Kann man das so einrichten?
- Mein Kind isst nicht gerne Gemüse. Gibt es ein Essensangebot, das auf seine / ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist?
- Was versteht man unter 'Nudging'?
- Was ist "Nutritainment"?

Inhaltsstoffe

- Verwendet ihr Zucker in euren Speisen?
- Ist in euren Gerichten Laktose enthalten?

Essensbestellung

- Was ist der Unterschied zwischen Abo- und Spontanessen?
- Kann ich an Tagen außerhalb meines Abos auch Essen bestellen?
- Gilt in diesem Fall der Abo- oder Spontanpreis?
- Wie kann ich das Essen stornieren, wenn mein Kind krank ist?
- Kann ich das Essen auch noch kurzfristig vor Beginn der Pause abbestellen?

Virtueller Account

- Wie kann ich meine Menü-Auswahl im Abo ändern?
- Ich habe mich angemeldet, aber noch keine Informationen zu meinem Account erhalten? Wann kann ich damit rechnen?
- Wie kann ich einsehen, was meine Kinder kaufen / essen?
- Mir wurde ein Essen fälschlicherweise berechnet, was kann ich tun?



FAQs

Meistgestellte Fragen und ihre Antworten

Anmeldung

Ich finde die passende Klasse nicht im Registrierformular oder weiß noch nicht, in welche Klasse mein Kind kommen wird. Welche Klasse gebe ich an?

Bezahlung

Wann und wie bekomme ich den Bezahl-Chip für mein Kind?

Ich habe mehrere Kinder in der Einrichtung. Muss ich für jedes meiner Kinder ein eigenes SEPA-Mandat ausfüllen?

Ich möchte kein SEPA-Lastschriftverfahren nutzen. Welche Alternativen gibt es für mich?

Kann man auch bar bezahlen?

Nahrungsmittelunverträglichkeiten

Mein Kind hat eine Nahrungsmittelallergie. Wie kommt die Info an die Schule?

Kontaktinformationen



FAQs

Meistgestellte Fragen und ihre Antworten

Speiseplan

Auf welcher Basis entsteht der Speiseplan?

Der Ansatz von Organic Garden, die Speisepläne für Schulen und Kindertagesstätten an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) auszurichten und gleichzeitig die Richtlinien der EAT-Lancet Planetary Health Diet in der Planung zu berücksichtigen, ist eine der großen Herausforderungen unseres wissenschaftlichen Teams. Diese Kombination erlaubt es uns, die Prinzipien einer gesunden, ausgewogenen Ernährung mit einem Fokus auf Nachhaltigkeit zu vereinen. Durch die Orientierung an den DGE-Richtlinien wird sichergestellt, dass Kinder und Jugendliche alle notwendigen Nährstoffe für die physischen und geistigen Herausforderungen des schulischen Alltags erhalten. Gleichzeitig zielt die Einbeziehung der EAT-Lancet-Diät darauf ab, eine Ernährung zu fördern, die den ökologischen Fußabdruck minimiert und den Ressourcenverbrauch auf ein Maß reduziert, das im Einklang mit den natürlichen Grenzen der Erde steht.

Diese wissenschaftlich fundierte Basis unserer Speisepläne kombiniert Gesundheit, Bildung und Umweltschutz auf innovative Weise und zeigt, wie moderne Ernährungskonzepte im Schulalltag umgesetzt werden können.

Wie setzt sich der Speiseplan zusammen?

Da wir großen Wert auf Saisonalität legen, passt sich unser Speiseplan der Jahreszeit an. In einem, über das Jahr wiederkehrenden Menüplan, erstellen wir kindgerechte Speisepläne, die wir durch stetigen Austausch mit Kindern und Eltern weiterentwickeln. Egal zu welcher Jahreszeit, der Star auf unseren Tellern bleibt immer klar das Gemüse.



FAQs

Meistgestellte Fragen und ihre Antworten

Wieso sind nicht alle eure Speisen Bio?

Organic Garden legt großen Wert auf die Qualität der Lebensmittel und orientiert sich dabei maßgeblich an den Prinzipien der ökologischen Landwirtschaft. Durch den Einsatz von Bio-Produkten werden viele der Herausforderungen im Hinblick auf den respektvollen Umgang mit Umweltressourcen, die nachhaltige Produktion sowie die ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Lebensmittel adressiert. Dabei wird der ökologische Fußabdruck durch umweltfreundliche Anbaumethoden verringert, und es wird auf den Erhalt der Biodiversität geachtet.

Zwar stammen die meisten Zutaten aus dem Bio-Segment, jedoch werden auch konventionelle Produkte in sehr kleinem Maß eingesetzt (mind. 90% Bio-Anteil). Hier handelt es sich hauptsächlich um Fisch, welcher aus nachhaltigem Fischfang kommt, oder auch regionale Produkte. Organic Garden fördert damit lokale Produzenten und unterstützt regionale Wirtschaftskreisläufe. Die Kombination von biologischen und konventionellen Zutaten ist unter Umständen notwendig, um eine ausgewogene und bedarfsgerechte Versorgung zu gewährleisten. Nach den rechtlichen Kennzeichnungsvorschriften müssen Gerichte, die eine Mischung aus Bio- und konventionellen Zutaten enthalten, als konventionell deklariert werden, auch wenn der überwiegende Anteil der Zutaten aus biologischem Anbau stammt.

Unabhängig davon, ob Bio oder konventionell, steht Organic Garden für höchste Qualität und Nachhaltigkeit. Unser Fokus liegt dabei stets darauf, Lebensmittel anzubieten, die gesund, umweltbewusst und verantwortungsvoll produziert worden sind.



FAQs

Meistgestellte Fragen und ihre Antworten

Wer bereitet die Speisen zu?

In den Einrichtungen, die über eine Küche verfügen, sind wir mit einem festen Team aus ausgebildeten Köchen und Helfern vor Ort, das sich um die frische Zubereitung sowie den Verkauf der Speisen kümmert. Alle anderen Schulen werden mit Gerichten beliefert, die täglich frisch in einem unserer Küchenstandorte zubereitet werden.

Warum wird nicht jeden Tag ein Fleischgericht angeboten?

Die DGE empfiehlt gerade für Kinder eine abwechslungsreiche Ernährung und rät vom täglichen Fleischkonsum ab. Im Sinne eines möglichst gesunden und ausgewogenen Angebots für die Kinder wollen wir uns auch weiterhin nach dieser Empfehlungen richten. Die rein vegetarische Menüoption ist als Alternative für Kinder gedacht, die vollständig auf den Konsum von Fleisch verzichten wollen.

Woher kommt das Fleisch, das ihr für eure Gericht verwendet?

Wir beziehen unser Fleisch immer von Bio-Metzgern und nach Verfügbarkeit auch aus der Region, um eine gerechte Haltung sowie ein qualitativ hochwertiges Endprodukt sicherzustellen.

Mein Kind soll kein Schweine-/ Rindfleisch essen. Kann man das so einrichten?

Wir achten darauf, kein Schweinefleisch in unseren Speiseplan zu integrieren. Sollte dies aufgrund von Lieferschwierigkeiten oder sonstigen Umständen im Einzelfall nicht möglich sein, bitten wir Sie, uns bei der Anmeldung mitzuteilen, dass Ihr Kind kein Schweinefleisch essen soll. In diesem Fall kann Ihr Kind die vegetarische Alternative wählen.



FAQs

Meistgestellte Fragen und ihre Antworten

Mein Kind isst nicht gerne Gemüse. Gibt es ein Essensangebot, das auf seine / ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist?

Wir sind uns darüber bewusst, dass es eine Herausforderung sein kann, Kinder für gesundes Essen, das reich an Gemüse ist, zu begeistern. Und auch wenn man es kaum glauben mag, gelang es uns bislang noch, den Geschmack der meisten Kinder zu erweitern. 'Nudging' ist hier das Schlüsselwort. Manchmal braucht es bis zu 10-15 Versuche, bevor ein Kind eine neue Geschmacksrichtung akzeptiert.

Aus Erfahrung wissen wir, dass Kinder gerne selbst wählen. Anstelle von bunt Gemischtem haben Kinder lieber einzelne Komponenten auf dem Teller. In der Umsetzung bedeutet das, die einzelnen Zutaten nicht zu einem Eintopf zu verkochen, sondern Beilagen wie Kartoffeln oder Reis separat anzubieten – wie ein Baukastensystem.

Was versteht man unter 'Nudging'?

Als 'Nudging' bezeichnet man das fortwährende 'Anstupsen' der Kinder, um sie von einer gesunden Alternative zu überzeugen. Wir bieten unsere Gerichte stets auf verschiedene Weise an – ohne erhobenen Zeigefinger. So wollen wir Kinder und Jugendliche in einer für sie ansprechenden Umgebung für unser Speisenangebot begeistern.

Was ist "Nutritainment"?

Der Begriff 'Nutritainment' setzt sich aus den Worten 'Nutrition' und 'Entertainment' zusammen. Mittels altersgerechter Inhalte wollen wir Kinder und Jugendliche spielerisch an das Thema gesunde Ernährung heranführen und ihnen verdeutlichen, welchen Einfluss ein jeder ihrer Teller auf sie und den Planeten hat. Mit unseren "Nutritainment"-Angeboten wollen wir Kinder langfristig an eine gesunde Ernährung heranführen. Von Workshops zu den



FAQs

Meistgestellte Fragen und ihre Antworten

Themen Nachhaltigkeit oder Ernährung bis hin zur Einbindung von Ernährungswissenschaftler:innen in den Unterricht sind unseren Weiterbildungsmöglichkeiten keine Grenzen gesetzt. Es ist unser Ziel, dass das Thema Ernährung nicht in der Schule bleibt, sondern Kinder und Jugendliche ihr neues Wissen bis nach Hause zu ihren Familien tragen und in ihren Alltag integrieren.

Inhaltsstoffe

Verwendet ihr Zucker in euren Speisen?

Ja, in geringen Mengen. Wenn wir Zucker verwenden, dann ausschließlich Rohrzucker.

Ist in euren Gerichten Laktose enthalten?

Laktose, ein Disaccharid, besser bekannt als "Milchzucker", ist in vielen Milchprodukten enthalten und spielt eine wichtige Rolle in der Ernährung. Da Milchprodukte ein wesentlicher Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung sind, verzichtet Organic Garden nicht auf deren Verwendung. Gleichzeitig ist uns bewusst, dass einige Menschen Laktose nicht vertragen.

Um sicherzustellen, dass alle unsere Gäste informiert sind, welche Gerichte Laktose enthalten, werden diese entsprechend auf unseren Speiseplänen gekennzeichnet.

Sollten Sie weitere Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Team unter allergien@organicgarden.de.



FAQs

Meistgestellte Fragen und ihre Antworten

Essensbestellung

Was ist der Unterschied zwischen Abo- und Spontanessen?

Ein Abonnement läuft nach erfolgreicher Anmeldung fortwährend für frei wählbare Wochentage. Bei Spontanessern kann das gewünschte Gericht für einzelne Tage manuell vorbestellt werden oder, je nach Standort und Verfügbarkeit, auch ganz spontan in der Schulkantine abgeholt werden. Da wir uns jedoch aktiv gegen Lebensmittelverschwendung einsetzen, bitten wir Sie, eine entsprechende Vorbestellung am Vortag bis 12:00 Uhr über unser Kundenportal zu tätigen, um sicherzustellen, dass das gewünschte Menü auch verfügbar ist. Die genauen Details finden Sie auch nochmals ausführlich im Versorgungsvertrag.

Kann ich an Tagen außerhalb meines Abos auch Essen bestellen? Gilt in diesem Fall der Abo- oder Spontanpreis?

Falls Sie mal kein Essen vorbestellt haben, können Ihre Kinder dennoch spontan in der Mensa essen (siehe vorherige Antwort). In diesem Fall gelten die Spontanpreise.

Wie kann ich das Essen stornieren, wenn mein Kind krank ist?

Wir erhalten die Krankmeldung der Kinder nicht von der Schule, diese müssen Sie uns im Einzelfall direkt zukommen lassen, um eine Kostenerstattung oder Stornierung zu veranlassen.

Im Krankheitsfall bis zu 3 Tagen kann das Essen nicht storniert werden, bzw. die Kosten für ein bestelltes Essen nicht erstattet werden. Bei längerer Krankheit (ab 4 Tagen) setzen Sie sich bitte zur weiteren Klärung mit uns unter info.schools@organicgarden.de in Verbindung.



FAQs

Meistgestellte Fragen und ihre Antworten

Bei Abwesenheit aufgrund von Landschulheim / Skilageraufenthalt etc. können Sie Ihr Kind mit einer Vorlaufzeit von mindestens 2 Wochen, ebenfalls per E-Mail, abmelden. Der Betrag wird dann Ihrem virtuellen Konto gutgeschrieben und am Schuljahresende verrechnet.

Kann ich das Essen auch noch kurzfristig vor Beginn der Pause abbestellen?

Da wir bei vorbestellten Essen sicherstellen wollen, dass jede Portion auch verfügbar ist, ist eine gewisse Vorbereitungszeit für die Essensausgabe notwendig. Somit können wir keine kurzfristigen Stornierungen entgegennehmen.

Virtueller Account

Wie kann ich meine Menü-Auswahl im Abo ändern?

Bitte wenden Sie sich hierzu an unsere Kundenverwaltung unter info.schools@organicgarden.de

Ich habe mich angemeldet, aber noch keine Informationen zu meinem Account erhalten? Wann kann ich damit rechnen?

Sobald wir alle relevanten Informationen erhalten haben, können wir den Account für Ihr Kind abschließend erstellen. Da wir zwischenzeitlich (z. B. zu Beginn des neuen Schuljahres) viele Anmeldungen gleichzeitig erhalten, kann die Erstellung Ihres Accounts 3-7 Werktage in Anspruch nehmen. Wir bitten um Ihr Verständnis. Sie erhalten nach erfolgreicher Erstellung eine separate E-Mail mit Ihren Zugangsdaten.



FAQs

Meistgestellte Fragen und ihre Antworten

Wie kann ich einsehen, was meine Kinder kaufen / essen?

Sie können sich eine Übersicht aller Einkäufe und Bestellungen direkt in Ihrem Account aufrufen. Die Einkäufe finden Sie in der [Kontohistorie](#) und die Bestellungen in der [Bestellhistorie](#).

Über die Eingabe des Datums lässt sich die Übersicht auf einen beliebigen Zeitraum festlegen. Des Weiteren kann über die Schaltfläche "Jahresaufstellung" eine komprimierte Übersicht über ein komplettes Kalenderjahr erstellt werden.

Mir wurde ein Essen fälschlicherweise berechnet, was kann ich tun?

Keine Sorge! In manchen Fällen können automatische Buchungen, insbesondere bei Abonnements, bereits im Voraus eingeplant sein. Sollte es zu Schließzeiten kommen, die uns nicht rechtzeitig mitgeteilt wurden, kann das Abo in diesem Fall vom System bereits berechnet werden. Bitte schreiben Sie uns in diesem Fall einfach eine E-Mail an info.schools@organicgarden.de.

Anmeldung

Ich finde die passende Klasse nicht im Registrierformular oder weiß noch nicht, in welche Klasse mein Kind kommen wird. Welche Klasse gebe ich an?

Für jede Klassenstufe haben Sie die Möglichkeit, eine Klasse ohne Buchstaben auszuwählen, sollte Ihnen dieser noch nicht bekannt sein.

Sobald Sie die genaue Klasse kennen, können Sie uns die Info per Mail an info.schools@organicgarden.de zukommen lassen.



FAQs

Meistgestellte Fragen und ihre Antworten

Bezahlung

Wann und wie bekomme ich den Bezahl-Chip für mein Kind?

Der Chip wird Ihnen nach Beendigung der Registrierung, im Regelfall innerhalb von 3-4 Wochen, in der Schule ausgehändigt.

Ich habe mehrere Kinder in der Einrichtung. Muss ich für jedes meiner Kinder ein eigenes SEPA-Mandat ausfüllen?

Ja, für jedes Kind benötigen wir ein separates SEPA-Mandat, da jedes Kind einen eigenen Account erhält. Uns ist bewusst, dass dies zusätzlichen Aufwand bedeutet, aber so können wir sicherstellen, dass die Mahlzeiten individuell geplant und korrekt abgerechnet werden. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Ich möchte kein SEPA-Lastschriftverfahren nutzen. Welche Alternativen gibt es für mich?

Für einen reibungslosen Ablauf verwenden wir standardmäßig das SEPA-Lastschriftverfahren.

Wir arbeiten an einer Lösung zur Bezahlung mit Kreditkarte, bieten diese aber noch nicht an.

Für Banken aus Ländern, welche nicht am SEPA-Lastschriftverfahren teilnehmen, kontaktieren Sie bitte info.schools@organicgarden.de

Kann man auch bar bezahlen?

Sie können je nach Standort an unseren Kiosken in Bar bezahlen. Die Mensa-Ausgabe funktioniert in der Regel bargeldlos.



FAQs

Meistgestellte Fragen und ihre Antworten

Wir empfehlen Ihnen immer, eine MIN-TEC® Registrierung abzuschließen, sofern Ihr Kind häufig am Kiosk oder in der Mittagsverpflegung anwesend ist, da Sie so einen aktuellen und transparenten Überblick Ihrer Kosten haben.

Nahrungsmittelunverträglichkeiten

Mein Kind hat eine Nahrungsmittelallergie. Wie kommt die Info an die Schule?

Auf unserer Webseite finden Sie im Elternbereich den Link zu der Schule, an die Ihr Kind gehen wird. Dort finden Sie das Allergieformular, welches Sie einfach ausfüllen und mit einem Klick an uns senden können. Wir setzen die entsprechende Küche über die Nahrungsmittelallergie Ihres Kindes in Kenntnis.

Kontaktinformationen

Sie haben nicht die passende Antwort gefunden? Gerne steht Ihnen unsere Kundenverwaltung unter info.schools@organicgarden.de oder telefonisch unter 089 621 89 400.

Viele Grüße

Ihr Organic Garden School Nutrition Team