

Informationsschreiben für Oberstufenschüler*innen der Schule Rapperswil- Jona

Gesunde und nachhaltige Kinderverpflegung

Spreitenbach, im November 2025

Sehr geehrte Eltern

Seit 2016 kochen wir – die Menu and More AG – für die Kinder und Jugendlichen in Rapperswil-Jona.

Täglich liefern wir frische und abwechslungsreiche Menüs direkt in die Betreuungseinrichtung. Dabei steht eines im Mittelpunkt: dass Ihr Kind gesund isst und Freude am Essen hat.

Gesund und kindgerecht

Unsere Menüpläne stellen wir gemeinsam mit einer Ernährungsberaterin zusammen. Sie sind ausgewogen, saisonal und abwechslungsreich. Regelmässig stehen Vollkornprodukte, Hülsenfrüchte und kalziumreiche Zutaten auf dem Plan. Frittiertes, Wurstwaren oder sehr süsse Speisen gibt es nur selten. Dies entspricht auch den Richtlinien von «Fourchette verte – Ama terra».

Täglich stehen vier verschiedene Menüvarianten zur Auswahl, die beliebig kombiniert werden können. Auf dieser Basis stellen die Tagesstrukturen den eigenen Menüplan für die vielseitige und ausgewogene Verpflegung Ihres Kindes zusammen.

Wir setzen bewusst auf einfache Rezepte, bekannte Geschmäcker und kindgerechte Portionen. Gemüse verstecken wir nicht, aber wir bereiten es so zu, dass es Kindern schmeckt, bspw. püriert in einer Sauce oder bunt als knackige Beilage.

Qualität und Herkunft

Wir verwenden vor allem Zutaten aus der Schweiz – rund 70 % stammen von hier. Fleisch und Geflügel kommen ausschliesslich aus der Schweiz, Fisch aus nachhaltiger Fischerei. Milchprodukte, Zucker und Mehl sind Bio, Eier stammen aus Freilandhaltung. Palmöl und Flugware finden Sie bei uns nicht. Alles wird mit Herzblut und grosser Sorgfalt zubereitet, frisch und in hoher Qualität.

Nachhaltig entlang der gesamten Lieferkette

Mehr als jedes dritte verarbeitete Produkt trägt ein Nachhaltigkeitslabel. Unsere topmoderne Küche im fossilfreien Gebäude des ECOPARK TIVOLI in Spreitenbach AG wird mit CO₂-neutraler Fernwärme betrieben und mit klimafreundlicher Fernkälte gekühlt. Für die Kälteprozesse setzen wir ausschliesslich CO₂ als natürliches Kältemittel ein.

Der für die Zubereitung eingesetzte Strom stammt zu 100 % aus erneuerbaren Energien. Auch auf der Strasse gehen wir voran: Schon heute fährt über die Hälfte unserer Fahrzeugflotte elektrisch – bis spätestens 2030 werden es alle sein. Mit Respekt vor Natur und Ressourcen übernehmen wir Verantwortung für die Zukunft.

Für jedes Kind passend

Auch Kinder mit Unverträglichkeiten oder speziellen Ernährungsbedürfnissen können unbeschwert mitessen. Dafür stehen knapp 50 verschiedene Menükomponenten ohne Gluten, Laktose oder Schweinefleisch zur Verfügung, sicher und einzeln verpackt. Erdnüsse verarbeiten wir gar nicht. Zudem sind unsere Basiszutaten wie Bouillon oder Bratensauce allergen- und glutamatafrei.

Lieferung und Sicherheit

Die Menüs werden frisch gekocht, schonend gekühlt und direkt in den Kühlschrank der Tagesstruktur geliefert. Vor Ort wärmt das Betreuungsteam die Speisen auf, so bleibt alles frisch und sicher.

Wir freuen uns, Ihr Kind täglich mit gesundem Essen begleiten zu dürfen. Weitere Informationen finden Sie unter www.menuandmore.ch.

Freundliche Grüsse



Moritz Stauffer

Leiter Geschäftsentwicklung und Kundenbetreuung



Andreas Friedli

Geschäftsentwicklung und Kundenbetreuung