



1. Schule mal anders: Marko Ertl und Matthias Kroisz begeistern zahlreiche Kinder mit dem „Food Revolution Day“  
 2. Die gesunden Lebensmittel werden genau beschrieben.  
 3. Anfassen, kosten, mitmachen: Die Kinder haben Spaß am Zubereiten der Mahlzeiten.  
 FOTOS: TYKEFILMS - JOCHEN RÜSSMANN

**TIPPS**

7 Tricks wie man gesunde Lebensmittel für Kinder spielerisch verpackt

**Kinder mögen Gesichter!**

**1** Belegen sie eine Scheibe Vollkornbrot mit Schinken und basteln sie mit ihren Kindern gemeinsam ein Gesicht aufs Brot. Halbierete Cocktailtomaten als Augen, ein Karottenstück als Nase und einen lachenden Mund aus einem Stück Gurke. Schnittlauchhaare ergänzen das verrückte Brot.

**Kinder mögen Sprüche!**

**2** Apfelspalten mit Zitronensaft beträufeln, denn sauer macht lustig...und die lustigste Grimasse gewinnt!

**Kinder mögen Zauberei!**

**3** Sähen sie mit den Kindern gemeinsam „Zauberkresse“ und schauen sie beim Wachsen zu. Ein Dinkelbrot mit Frischkäse und Kresse zaubert dann ein gutes Gefühl im Bauch.

**Kinder mögen Basteleien!**

**4** Schneiden sie Obst in allen Farben in kleine Stücke und machen sie mit ihren Kindern kleine Spießchen daraus. Auf einem hübschen Tablett serviert, lässt es sich wunderbar feine Gesellschaft spielen.

**Kinder mögen Phantasie!**

**5** Mit Ausstechformen können Kohlrabscheiben oder Paprikastücke in Herzen oder Sterne verwandelt werden.

**Kinder mögen Wünsche!**

**6** Fruchtetee mit Orangensaft süßen und eine Zimtstange als Zauberstab: Mit dem ersten Schluck die Augen schließen und sich etwas wünschen.

**Kinder mögen Süßes!**

**7** Fein geriebene Karotten in Sauce Bolognese verleiht dieser nicht nur eine schöne Sämigkeits, sondern versüßt auch deren Geschmack.

**Schmeckt gut, tut gut. Tag für Tag.**

Was nützt das gesündeste Essen der Welt, wenn es den Kindern nicht schmeckt - und umgekehrt? Die besondere Stärke von mittella liegt deshalb darin, Kindergärten und Schulen mit frisch gekochten Speisen zu beliefern, die nicht nur gut duften und schmecken, sondern ganz einfach auch guttun.

**Unser Service für Ihre Schulen und Kindergärten:**

- Das Augenmerk liegt auf saisonalem, regionalem und biologischem Speisenangebot, wann immer möglich
- Speisen werden täglich heiß und essfertig angeliefert
- Menüplanerstellung in Zusammenarbeit mit einer unabhängigen Ernährungswissenschaftlerin
- Individuelle Menüplanung – abgestimmt auf Unverträglichkeiten, Vegetarier und schweinefleischlose Ernährung

**Wir freuen uns über ein persönliches Gespräch mit Ihnen.**

Haben Sie Lust auf ein Probeessen? Gerne stellen wir Ihnen ein Menü zusammen. Rufen Sie uns an!



Rudolf Traar • Ungargasse 54 • 1030 Wien  
 Tel. 01 712 63 45 • Fax 01 712 63 46  
 office@mittella.at • www.mittella.at



**FRISCHES ESSEN**  
 für Schulen und Kindergärten

ÜBER 70 JAHRE  
 ERFAHRUNG