Stellungsnahme von Meyer Menü

Zu Vitamin E :
"Der tägliche Vitamin E-Bedarf lässt sich mit einer Mahlzeit nicht decken. Den von Ihnen vorgeschlagenen Beilagensalat bieten wir im Moment noch nicht zu jedem unserer Mittagessen an. Alternativ haben unsere Kunden jedoch die Möglichkeit täglich einen frischen Salat mit einem entsprechenden Dressing anstelle eines warmen Mittagessens zu bestellen."

Zum Geschmack:
"Wir versuchen mit den Zutaten für unsere Mittagessen den Geschmack möglichst vieler Kunden zu treffen. Ob die Panade an einem Schnitzel zu dick, zu dünn oder gerade richtig ist, hängt vom individuellen Geschmacksempfinden des jeweiligen Kunden ab."

Zum Salzgehalt:
"Wir verwenden in unseren Menüs so wenig Salz wie möglich aber so viel Salz wie nötig, d.h. unsere Mittagessen sollen schmecken. Wir möchten aber die Gelegenheit nutzen, um unsere Rezepturen im Einzelnen noch einmal zu überprüfen."

Stellungsnahme von deli carte

"Die Zusammenstellung unserer Speisepläne orientiert sich im Wesentlichen an den Wünschen unserer Kunden und den speziellen Produktanforderungen die sich aus der Warmhalteverpflegung ergeben. Unsere Menüs werden täglich frisch gekocht und handwerklich zubereitet....

Zu Ihren Kritikpunkten:
Dass unser Essen teilweise als zu trocken bewertet wurde, kann sich nur auf einzelne Menükomponenten wie z.B. Nudeln oder Reis bezogen haben. Hier kann es durch den Warmhalteprozess zu einem oberflächlichen Feuchtigkeitsverlust kommen, da bei diesen Gerichten aber in der Regel eine Menükomponente mit Saucenanteil vorhanden ist, kann dieser Mangel leicht ausgeglichen werden.
Bis Ende des ersten Quartals 2018 werden wir unser gesamtes Angebot auf das Cook & Chill Verfahren umgestellt haben ... Durch den damit verbundenen Wegfall der Warmhaltezeiten sowie der optimalen Kühlung bleiben sensible Nährstoffe besser erhalten, die Qualität unserer Menüs wird sich nochmals verbessern..... Wir achten darauf, Braten, Ragouts, oder Gulasch so schonend und zart wie möglich zu garen. Dennoch können wir nicht ausschließen, dass einzelne Fleischstücke/Fleischmuskeln auf Grund Ihrer Natur unterschiedlich garen. Wir optimieren diese Prozesse ständig zu und werden dies auch künftig fortsetzen.
Saucen werden täglich frisch, aus selbst hergestellten klassischen Fonds zubereitet. Hierbei werden Bratenansätze aus Rind-, Schwein-, und Geflügelfleisch sowie Gemüsefonds verwendet. Es werden keinerlei Instantprodukte bei der Zubereitung unserer Saucen eingesetzt.
Wir bieten täglich Gemüse oder Salatbeilagen an und berücksichtigen die ernährungsphysiologischen und geschmacklichen Anforderungen im Rahmen einer ausgewogenen und wertigen Mittagsverpflegung, auf Wunsch kann zu jeder Bestellung ein Stückobst mitgeordert werden. Um unser Angebot an frischen Produkten noch weiter zu erhöhen, planen im ersten Quartal 2018 eine Salatbar einzurichten aus der unsere Kunden sich individuell eine Auswahl an hochwertigen Rohkostprodukten, Salaten, hausgemachten Dressing, Dips und Toppings zusammenstellen können. Dadurch wird die ausgewogene Versorgung mit Nährstoffen wie z.B. Vitamin E deutlich verbessert.

© WDR 2018

Des Weiteren beachten wir bei unseren Produkten auf den Salzgehalt und versuchen diesen so gering wie möglich zu halten, wobei es für uns auch um die Tatsache geht, dass es unseren Kunden vor allem schmecken muss. Dies erreichen wir neben dem Salzgehalt durch Kräuter und Gewürze.
Aufgrund der Erkenntnisse des Bundesinstituts für Risikobewertung und der damit verbundenen Berichterstattung über die Aluminium Kontamination von Lebensmitteln haben wir im Juli 2017 beschlossen auf Aluminium Verpackungen zu verzichten. Dies ist bereits in fast allen Bereichen unserer Produktion geschehen, und wird im Laufe des ersten Quartals 2018 vollständig umgesetzt."

© WDR 2018