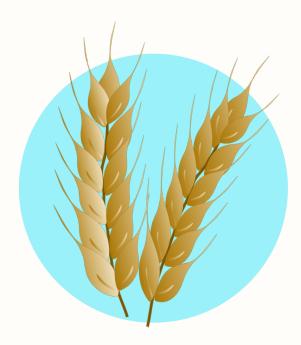
HIER KOMMT UNSER ESSEN HER



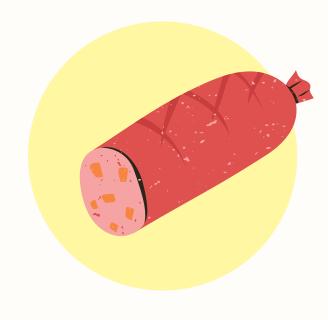
BROT

Einen Teil des Brotes backt
Sabine selbst. Weitere Backwaren
holt sie bei der Bäckerei
Wörmann in Ilmmünster, einem
Handwerksbäcker (seit 1924).



MEHL

Das Mehl besorgt Sabine in der Lehenmühle in Wolznach. Der Familienbetrieb verarbeitet bereits in der 11. Generation heimisches Getreide zu hochwertigem Mehl.



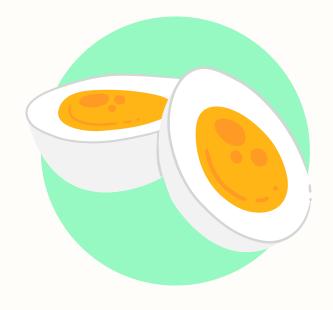
FLEISCH

Auch große Teile des verwendeten Fleisches besorgt Sabine **regional bei der Metzgerei Summerer** in Ilmmünster.



KARTOFFELN

Noch näher geht es nicht:
Die Kartoffeln bezieht die
Kinderkrippe vom Vierkirchener
Familienbetrieb Großmanns
Feldfrüchte aus Pasenbach.



EIER

Ob Pfannkuchen oder Quiche - Eier sorgen für Vielfalt auf dem Speiseplan.
Sabine verwendet **Bio-Eier von freilaufenden Hühnern**, die sie beim "Eier-Hans Schelleck" holt.



OBST/ GEMÜSE

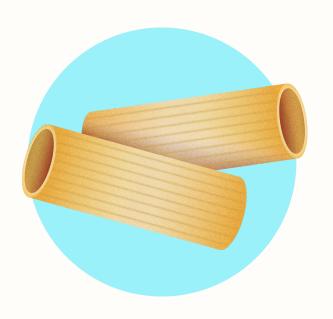
Bio-Obst und -Gemüse in

Demeter-Qualität liefert die

Ökokiste Kirchdorf

einmal wöchentlich an die

Kinderkrippe.



NUDELN/ REIS

Der Biogroßhandel Ökoring
Mammendorf liefert an die
Kinderkrippe alle zwei Monate
Trockenwaren wie z.B. Reis
und Nudeln.



MILCHPRODUKTE

Gleich nebenan bei **EDEKA Walla** in Vierkirchen
kauft die Krippe Milchprodukte
wie Milch, Butter, Joghurt,
Frischkäse etc.